



Čočka na kyselo s uzenou krkovicí a salámem

Sytá česká klasika s čočkou, uzeným masem a salámem, jednoduchá a vydatná večeře.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Večeře #Sytá #Klasika

⌚ Příprava 15 min · Vaření 40 min Náročné 👤 4 porce ⚡ 520 kcal/porce

Na porci: 0 32 g bílkovin ₪ 40 g sacharidů ⚖ 26 g tuků

Suroviny

	Čočka Gustito zelená · 500g Potřeba: 500 g	24,90 Kč
	Uzená krkovice Řezníkův talíř · 1kg Potřeba: 300 g	149,90 Kč ↓ Nejnižší cena
	Salám Vysočina Řezníkův talíř · 700g Potřeba: 200 g	96,90 Kč

Co ještě přidat

	Cibule kuchyňská žlutá · 1kg Potřeba: 1 ks	12,90 Kč
	aro Olej slunečnicový 1 l · 1 l Potřeba: 2 lžíce	40,10 Kč
	SOLSAN mořská sůl s jódem 1 kg · 1 kg Potřeba: dle chuti	28,90 Kč
	Benkor Pepř černý mletý · 20 g Potřeba: dle chuti	24,90 Kč
	Bobkový list celý 5g · 5g Potřeba: 2 ks	5,50 Kč

**Ocet 8 % 1l · 1l**

Potřeba: 1 lžíce

12,90 Kč

11900

**Dobrá voda · 1.5l**

Potřeba: 1,5 l

11,90 Kč

BILLA

Postup

- 1** Čočku propláchněte a namočte na 15 minut do vody.
- 2** Krkovici a salám nakrájejte na kostičky.
- 3** Na oleji orestujte cibuli, přidejte krkovici a salám a orestujte dozlatova.
- 4** Přidejte čočku, zalijte vodou tak aby byla čočka ponořená, osolte, opepřete a přidejte bobkový list.
- 5** Vařte na mírném ohni 30 až 35 minut, dokud čočka nezměkne.
- 6** Na konci přidejte lžíci octa a případně zahustěte troškou hladké mouky rozmíchané ve vodě.
- 7** Podávejte s chlebem nebo vařeným vejcem.

Tip: Pro výraznější chuť přidejte na konci vaření trochu hořčice nebo kečupu.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.