



Čočka velkozrnná



Velkozrnná, neboli hnědá čočka, je nejprodávanější luštěnina v ČR a je klasickou součástí naší kuchyně. Je vhodná jako příloha k masům, k přípravě čočkové kaše nebo do polévek. Více informací najdete na www.vseoryzi.cz

Složení: čočka velkozrnná.

Návod k přípravě:

1. Čočku přebereme a propláchneme studenou vodou.
2. Namočíme na 30 minut do studené vody.
3. Přiklopíme pokličkou a ve stejné vodě vaříme 35 až 40 minut.
4. Čočku dochutíme a servírujeme.