



Čočka Beluga



Beluga čočka získala své jméno podle Beluga kaviáru. Je to druh drobné černé čočky která si u nás získává stále větší oblibu. Oproti klasické čočce má krátkou dobu varu, a na rozdíl od čočky červené po uvaření krásně drží tvar. Více informací najdete na www.vseoryzi.cz

Složení: čočka černá beluga droбноzrná.

Návod k přípravě:

Čočku přebereme a propláchneme studenou vodou. Vložíme do studené vody a vaříme 20-25 minut. Čočku dochutíme a servírujeme.