



Krémová polévka z barevné čočky, kroketa z čočky a bramborového pyré

Recepty



Polévky



Pro každý den



60 min



4



3.0

2300



Budete potřebovat

Čočka červená	100 g
Čočka černá beluga	100 g
Čočka velkozrná	100 g
Brambory	200 g
Zeleninový vývar	0,5 l
Smetana ke šlehání	1 kelímeček
Cibule	2 ks
Strouhanka	

Vejce

1 ks

Sůl

Pepř

Olivový olej

Čerstvá pažitka

máslo

2 lžíce

Příprava receptu

Na oleji opečeme cibulku a přidáme cca 2/3 čočky. Zalijeme vývarem a vaříme do poloměkka. Pak lehce rozmixujeme tak, aby zůstaly kousky čočky. Přidáme smetanu a lžici másla. Zbytek čočky uvaříme doměkka, vmícháme lžici másla a polovinu přidáme do polévky. Dochutíme solí a pepřem.

Brambory rozvaříme, přidáme zbylou uvařenou čočku, rozmačkáme, přidáme vejce

a vytvarujeme krokety. Obalíme ve strouhance. Osmažíme a podáváme do polévky. Dozdobíme pažitkou.



Čočka Červená



Čočka velkozrná



Čočka Beluga