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

Recepty

Polévky

Pro každý den

60 min

4



3.0

2320

Budete potřebovat

Čočka červená	100 g
Čočka černá beluga	100 g
Čočka velkozrnná	100 g
Brambory	200 g
Zeleninový vývar	0,5 l
Smetana ke šlehání	1 kelímek
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 lžíci másla. Zbytek čočky uvaříme doměkka, vmícháme lžíci 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 velkozrnná



Čočka Beluga