

Doba přípravy > 10 minut | Doba vaření > 30 minut | Pro > 4-6 osob

Čočková

Čočková polévka je synonymem slavnostní tabule Nového roku a souvisí s bohatstvím. Tradice praví, čím více jí sníte, tím rychleji zbohatnete. Naše rodina ctí toto pravidlo do puntíku, ale ono jmění jako na potvoru o nás ani nezavadilo. Zřejmě se někde jinde pořádaly na Nový rok čočkové orgie.

Budete potřebovat

200 g čočky
150 g uzeného masa
1 cibuli
1 mrkev
1 kořenovou petržel
¼ celeru

2 bobkové listy
stroužek česneku
1 velkou hrst čerstvých bylinek
(petržel, libeček, bazalka)
1 lžiči oleje
sůl, pepř

Postup přípravy

- 1 Čočku zalijte asi 1,5 l vody a nechte ji nabobtnat 1 až 2 hodiny. Vodu, ve které čočka bobtnala, můžete vyměnit, ale protože je čočka luštěnina, která je relativně dobře stravitelná, není její výměna nutná.
- 2 Očistěte kořenovou zeleninu a nakrájejte ji na menší kousky nebo ji nahrubo nastrouhejte. Nasekejte oloupanou cibuli a uzené maso nakrájejte na menší kostky.
- 3 V hrnci, který použijete na vaření polévky, osmahněte na oleji nejdříve cibuli s uzeným masem a poté kořenovou zeleninu. Osolte a duste na mírném ohni 2 minuty.
- 4 Přidejte čočku i s vodou, bobkový list a nechte vařit do změknutí čočky 25 minut.
- 5 Utřete česnek se solí a přidejte do polévky asi pět minut před koncem vaření. Osolte, opepřete a popřípadě dochuťte 1 lžičí balzamikového octa (může být i vinný).
- 6 Těsně před podáváním posypte čerstvě nasekanou bazalkou nebo jinou čerstvou bylinou.

++ Uzené maso můžete nahradit sušenou šunkou (ideální je schwarzwaldská). Dejte ji na 5–10 minut usušit do trouby pod grilem. Jakmile je dostatečně vysušená, rozdrobte ji na menší kousky. Těsně před servírováním jí posypte polévku.

