



Kočičí tanec

Ingredience

klasická zelená čočka : **200 g**
kroupy: **150 g**
cibule: **1 ks**
anglická slanina vcelku : **100 g**
česnekový stroužek dle chuti nebo: **1 ks**
sádlo dle potřeby
sušená majoránka dle chuti
sůl dle chuti

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Nejprve si uvařte zvlášť kroupy a zelenou čočku. Poté obě suroviny scedte a promíchejte v hrnci. Dále si na pánvi orestujte kostičky anglické slaniny společně s pokrájenou cibulí a

prolisovaným česnekem. Jakmile bude vše opečené mírně dozlatova, přidejte směs k čočce a kroupám. Vše řádně promíchejte a okořeňte majoránkou, solí či jiným oblíbeným kořením...

Recept na kočičí tanec

Nejprve si uvařte zvlášť kroupy a zelenou čočku. Poté obě suroviny scedte a promíchejte v hrnci. Dále si na pánvi orestujte kostičky anglické slaniny společně s pokrájenou cibulí a prolisovaným česnekem. Jakmile bude vše opečené mírně dozlatova, přidejte směs k čočce a kroupám. Vše řádně promíchejte a okořeňte majoránkou, solí či jiným oblíbeným kořením. **Nakonec směs vsypte do pekáče vymazaného sádlem a zapékejte v troubě pár minut** (cca 10 až 15). Podávat můžete kočičí tanec třeba s nakládanou zeleninou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí