



- Polévky
- Těstoviny
- Ásie
- Indie
- Česká klasika
- Jiné hlavní chody
- Dezerty

Čočka na kyselo

Kačí • Praha • 2025-01-01

Novoroční klasika s uzeným tempehem / tofu a kyselou okurkou.

Ingredience:

- 250 g zelené čočky
- 1 lžička soli
- 2 bobkové listy
- 3 kuličky nového koření
- 3 kuličky celého pepře
- bylinky (majoránka, saturejka, tymián)
- 2-3 lžíce octa
- 2 lžíce másla (ramy)
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce LSD

Postup:

- Čočku není třeba předem máčet (pokud nemáte nějakou archivní, co pamatuje F.L.Věka, pak to asi zvažte), v pohodě to zvládne i bez namáčení. Dejte ji ale trochu času v hrnci, aby stihla povolit tuhá slupka, jinak bude veškerá další lázeňská péče zbytečná. Čočka je otužilec masochista, potřebuje studenou a měkkou vodu (tvrdá se dá ošetřit převařením, nebo přidáním sodu na špičku nože) a střední plamen, s přiváděním čočky k varu nespěchejte.
- Nachystejte froté ručníky, jdeme na čočkolázně. Jakmile přivedete čočku k varu a voda se zbarví, případně se na hladině objeví bílá pěna, je čas se vody z čočky zbavit. Slijte ji, propláchněte studenou vodou a zalijte novou studenou vodou (1 díl čočky na 3 díly vody) se špetkou soli, kterou znovu přivedete k varu spolu s kořením. Čočku přiklopte, vařte na mírném plameni, žádný zběsilý var a zkuste se vyhnout míchání vařečkou. (Tušíte správně, snažíme se z ní neudělat kaši neurčitého původu. Takže jestli ji nechcete pít brčkem, nepřežeňte to s vodou a prackou s vařečkou pryč!) Když je čočka hotová, slijte ji a vyndejte koření a bylinky. Vývar zachyťte do misku a v následujícím kroku s ním zalijte jíšku. Pokud vám z vývaru nezbylo moc, dolijte ho vodou nebo použijte zeleninový vývar, máte-li po ruce.
- Na pánvi si rozpustíte dvě lžíce másla, přidejte lžici LSD a dvě lžíce hladké mouky a jíšku osmažte dozlatova. Zalijte trochou studené vody, přidejte slitý vývar z čočky (cca 250 ml) a patnáct až dvacet minut provařte na mírném plameni. Jíšku rovnou dochuťte solí, pepřem, trochou octa a případně cukru.
- Hotovou dochucenou jíškou zalijte čočku, mírně prohřejte a máte hotovo. Narozdíl od Segedínu vám slibuju, že tahle školní jídelnu nepřipomíná, a jestli se vám při vzpomínce na tu školní zamlžují brejle doteď, dejte ji druhou šanci.

Newer

Older

2025-01-03

Knedlo zelo ... tempeh?

2024-12-28

Segedín ze školní jídelny