

Turecká polévka z červené čočky

Potřebujeme:

- červená čočka - 250g
- cibule - 1 velká
- mrkev - 1 velká
- brambor – 1 velký
- sůl
- římský kmín
- másla
- citrón do hotové polévky

Jaké potřebujeme nádobí?

- velký hrnec
- vařečka
- tyčový mixér
- prkénko
- ostrý nůž
- škrabka
- cedník

Postup:

- červenou čočku dáme do cedníku a pořádně propláchneme vodou
- mrkev a brambory oškrábeme
- cibuli oloupeme a nakrájíme
- mrkev nakrájíme na kolečka
- brambory nakrájíme na kousky
- do hrnce na sporák dáme trochu másla
- osmažíme na másle cibuli a potom mrkev
- do hrnce přidáme vodu a brambory a čočku a trochu soli
- počkáme, až se voda začne vařit → vaříme 15 minut → potom ochutnáme, jestli je zelenina měkká
- rozmixujeme tyčovým mixérem
- přidáme římský kmín a ochutnáme polévku → je potřeba přidat sůl? je potřeba přidat vodu?
- hotovou polévku si na talíři pokapeme citrónovou šťávou