

## Hustá čočková polévka

Ingredience:

- 200 g čočky
- 1 veliká mrkev
- 1 veliký petržel
- 1 veliká brambora
- česnek podle chuti
- sůl, koření podle chuti

Postup:

Čočku ne večer namočíme do vody a necháme stát do rána. V hrnci ji pak vaříme, až dokud nezměkne. Asi 15 minut před dovřením přidáme nakrájenou mrkev, petržel a bramboru. Přidáme česnek. Do polévky nedáváme moc vody, tak aby byla polévka hustá, zasmažku již neděláme. Nakonec dochutíme solí a pepřem.

Výsledek:

