Čočka s uzeninou, bez jíšky

https://varimesmarcelou.cz/lusteniny/cocka-s-uzeninou-cibulkou-a-korenim-bez-jisky.html

Proč se čočka za mého dětství doma nepřipravovala opravdu nevím. V mé kuchyni má čočka zelenou a nikdy v mých zásobách nesmí chybět. Příprava čočky není složitá, může být podávána jako hlavní jídlo, jako příloha i jako salát.

Vzpomínám si, že čočku na kyselo vařili ve školní jídelně minimálně dvakrát do měsíce. Jedla jsem ji poměrně ráda. Jediné, co mě na ní vadilo, byla ta „hustá omáčka“, ve které se čočka utápěla. Až mnohem později jsem pochopila, že to bylo hodně vody z vařené čočky, kterou paní kuchařka zahustila jíškou (nebo možná jen moukou).

Napadlo vás někdy, kde se vzalo v českém jazyce slovo „lentilka-lentilky“. Když se podíváte na jednotlivá zrna čočky, tak vypadají jako malé lentilky. Francouzsky se totiž čočka řekne: „lentille“.

Na přípravu 4–5 porcí čočky budeme potřebovat

Na čočku

- 300 g čočky v suchém stavu
- 350 ml vývaru
- 50 ml horké vody nebo vývaru na případné podlévání čočky
- 1 čajovou lžičku soli
- 1 polévkovou lžíci olivového s chilli papričkou (nebo jen olivového oleje)
- 200 ml rajčatové passaty (přidání až do uvařené a měkké čočky)

Na obohacení chuti čočky si uvaříme (20 minut od bodu varu)

- ¼ l vody
- Lžičku soli
- 1 středně velkou cibuli překrojenou na polovinu do směsi zeleniny
- 1 velkou nebo 2 menší mrkve
- Plátek celeru (asi 1 cm silný)
- 2 polévkové lžíce octa (až do zeleniny uvařené "al dente")
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 plátek uzeného špeku nakrájeného na kostičky
- 1 cibuli nakrájenou na půlkolečka na osmažení na pánvi
- 1 čajovou lžičku sladké papriky
- 200 g nakrájené uzeniny na velikost sousta (špekáčky, klobásky…)
- 1-2 polévkové lžíce vinného octa

Na dochucení

- Sůl
- 2 kyselé okurky nakrájené na tenká kolečka
- Nasekanou nať petrželky nebo pažitky
- Doba varu čočky: 30 minut od bodu mírného varu

Postup přípravy čočky s uzeninou

Čočku důkladně propláchneme pod tekoucí studenou vodou a přesypeme ji do hrnce, ve které se bude vařit. Pozorně zkontrolujte, zda se do čočky omylem nedostaly i malé kamínky. Občas se to stane. Můj bratr si na jednom zapomenutém kamínku zlomil zub. To je docela nepříjemný zážitek.

Čočku zalijeme vývarem, přidáme 1 polévkovou lžíci olivového oleje. Promícháme, hrnec přiklopíme poklicí a začneme zahřívat. Když vývar dosáhne bodu varu, přidáme k čočce čajovou lžičku soli a promícháme. Od tohoto momentu budeme čočku vařit na mírném ohni přesně 30 minut. Za tuto dobu bude uvařená.

Mám vyzkoušeno, že namočená čočka i nenamočená čočka, je uvařena za 30 minut. A proto čočku nikdy dopředu nenamáčím.

Po dobu varu čočku občas zkontrolujeme a promícháme. Pokud by se nám zdálo, že ve vařené čočce chybí tekutina a mohla by se připalovat, podlijeme ji několika lžícemi z 50 ml připravené vody či vývaru.

Do kastrůlku nalijeme studenou vodu, osolíme ji, přidáme oškrábanou mrkev, cibuli a plátek celeru. Od bodu varu zeleninu vaříme přibližně 20 minut, aby byla „al dente“. Pak zeleninu sejmeme ze zdroje tepla, přilijeme k ní 2 polévkové lžíce octa a necháme 15 minut macerovat. Pak octovou vodu vylijeme a zeleninu nakrájíme na drobné kostičky.

Než bude čočka i zelenina uvařena, připravíme si pánev a začneme ji zahřívat. Vložíme do ní kostičky uzeného špeku a olej. Do zahřátého tuku přihodíme nakrájenou cibuli a asi po 4 minutách i nakrájenou uzeninu. Mícháme. Vše společně během pár minut osmažíme. Zdroj tepla vypneme a uzeninu s cibulí zasypeme připravenou mletou paprikou a vše promícháme.

Uvařenou čočku odstavíme. Měla by být měkká a neměla by v ní být žádná tekutina. Uvařenou čočku přisypeme do pánve, přilijeme 200 ml rajčatové passaty a vše zlehka promícháme. Jako poslední přidáme 1-2 polévkové lžíce vinného octa a plátky kyselých okurek. Ještě jednou promícháme.

Čočku ochutnáme, zda je pokrm dostatečně slaný a chuťově vyvážený. Čočku můžeme případně dochutit ještě mletým černým pepřem, či pár kapkami vinného octa.

Čočku podáváme jako hlavní pokrm teplou nebo klidně studenou. Výborná je jako příloha ke grilovanému či pečenému masu nebo k rybě. Na talíři ji můžeme dozdobit nasekanou petrželkou či pažitkou nebo lístky oregana.