Těstoviny s čočkou

https://varimesmarcelou.cz/lusteniny/testoviny-s-cockou.html

Těstoviny s čočkou chutnají božsky. Když je jednou ochutnáte, zařadíte si je mezi stálici domácích jídel. Je to typicky podzimní a zimní jídlo. Je syté, zahřeje a dodá strávníkům hodně energie. A ještě jedna důležitá informace, je to jídlo z jednoho hrnce připravené do hodiny.

Čočka i těstoviny patří k mým oblíbeným surovinám.

Když výborně chutná spojení brambor s čočkou (můj recept na Bramborovou kaši s čočkou a uzeným), vyzkoušela jsem spojení čočky s těstovinami.

Je to trefa do černého, úžasná symfonie chutí.

Na 4 porce těstovin s čočkou budeme potřebovat

- 200 g čočky v suchém stavu
- 2 dl studené vody na namočení čočky
- 150 g těstovin v suchém stavu (malé tvary)
- 2 polévkové lžíce olivového oleje nebo sádla
- 125 g slaniny nakrájené na kostičky (nebo jiné kvalitní uzeniny)
- 200 ml rajčatové passaty
- 6 dl kuřecího vývaru
- 1 šalotku nakrájenou na kostičky
- 1 stroužek česneku - jen rozmáčknutý
- ½ větší mrkve nahrubo nastrouhané
- 20 g dýně nahrubo nastrouhané nebo řapík celeru nakrájený na malé kousky (lze oboje dohromady)
- 2x mezi prsty sušených hub
- Sůl
- Na špičku nože kajenského pepře
- 1 kávovou lžičku oregana
- 2 polévkové lžíce nastrouhaného čedaru (dobře se rozpouští a netáhne se za vidličkou)

Postup přípravy těstovin s čočkou

Čočku nasypeme do misky, přidáme sušené houby, vše zalijeme je 2 dl studené vody. Promícháme a necháme namáčet minimálně 10 minut, lze i déle.

Než nám čočka a houby nasají vodu, položíme na zdroj tepla širší pánev, nalijeme do ní 2 polévkové lžíce olivového oleje, ale lze použít i sádlo vepřové, kachní nebo husí.

Pánev začneme zahřívat.

Do horkého oleje nasypeme kostičky cibule šalotky a rozmáčknutý stroužek česneku. Společně smažíme cca 2-3 minuty. Pak česnek odstraníme.



Postup přípravy těstovin s čočkou
Zdroj:Marcela Hackerová

K cibulce přisypeme nakrájenou slaninu (nebo kvalitní uzeninu), promícháme a smažíme 2 minuty.

Kostičky cibule i slaniny následně zasypeme nastrouhanou mrkví a nastrouhanou dýní či řepíkatým celerem. Přidáme 2 špetky soli a smažíme další cca 3 minuty.

Poznámka

Koupila jsem si řapíkatý celer, a jak jsem byla nepozorná, tak jsem si koupila surovinu do kompostu. Řapíky byly v dolní části hnědé a při rozkrojení byly duté, vyschlé a tuhé. Tak takový řapíkatý celer si nekupujte. Stačí se podívat na konce seříznutých řapíků. Budou-li mít dutiny, je to signál NEKUPOVAT. A to se v prodejně holedbali, že jsou „jednička v čerstvosti".

Musela jsem improvizovat a řapíkatý celer nahradit nastrouhanou dýní. Myslím, že by šla i starší oloupaná cuketa bez jádřinců.

Nyní do pánve přilijeme připravenou Passatu (kupuji Passatu Mutti a od letošního roku přidávám svoji Passatu MARCI) a polovinu (3 dl) kuřecího vývaru.

Vše promícháme, pánev zakryjeme poklicí a na mírném ohni necháme dusit 20 minut.

Ještě ochutnáme, zda je tekutina v pánvi dostatečně slaná, protože těstoviny následně při vaření část soli absorbují do sebe.

Namočenou čočku i s houbami, včetně zbytku vody po namáčení, přendáme do menšího kastrůlku a zalijeme ji zbylými 3 dl kuřecího vývaru a necháme čočku uvařit do změknutí (cca 20 min). Čočku při

vaření nesolíme.

ZKUŠENOST: Zkušeností jsem zjistila, že i u čočky platí proces beta-eliminace. Kdybychom neuvařenou čočku přidali do pánve s Passatou, neuvařila by se do měkka, ale byla by i po hodině varu tvrdá. Čočku NUTNO vařit zvlášť.

Pak do pánve přidáme na špičku nože kajenského pepře a těstoviny v suchém stavu a uvařenou měkkou čočku. Těstoviny by měly mít menší tvar, aby na talíři dobře ladily se zrníčky čočky.



K měkkým těstovinám i čočce přidáme nastrouhaný čedar
Zdroj:Marcela Hackerová

Opět promícháme a necháme zakryté mírně vařit 10 minut, aby se těstoviny uvařily. Těstoviny musí být měkké.

Pánev odstavíme ze zdroje tepla, a ochutnáme, zda je pokrm dost slaný. Těstoviny s čočkou zasypeme nastrouhaným sýrem čedar a kávovou lžičkou oregana. Promícháme a můžeme podávat.

Podáváme v hlubokých talířích. Každou porci můžeme ozdobit zelenou petrželkou. Pokrm má neuvěřitelně lahodnou chuť a já si většinou jdu ještě přidat.