

# Těstoviny s čočkou

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

Těstoviny s čočkou chutnají božsky. Když je jednou ochutnáte, zařadíte si je mezi stálíci domácích jídel. Je to typicky podzimní a zimní jídlo. Je syté, zahřeje a dodá strážníkům 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 řepíkatý celer, a jak jsem byla nepozorná, tak jsem si koupila surovinu do kompostu. Řepíky byly v dolní části hnědé a při rozkrojení byly duté, vyschlé a tuhé. Tak takový řepíkatý celer si nekupujte. Stačí se podívat na konce seříznutých řepíků. Budou-li mít dutiny, je to signál NEKUPOVAT. A to se v prodejně holedbali, že jsou „jednička v čerstvosti“.**

Musela jsem improvizovat a řepíkatý 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.