Čočka na kyselo

https://varimesmarcelou.cz/cocka-na-kyselo

Čočku na kyselo doma milujeme. Maminka ani babička čočku nikdy nevařily, ale já ji zbožňuji připravenou na všechny způsoby. Jednotlivá zrnka prý symbolizují mince, dle této pověry bych musela být závratně bohatá, ale zbyly na mě jen mince nižší hodnoty. Nic si z toho nedělám, protože čočka je velmi zdravá, sytá a velmi chutná potravina.

Na úvod bych jen chtěla zmínit několik rad na vaření čočky

- Čočka při vaření 2,5x nabude.
- Na jednu porci stačí 75–80 g čočky v suchém stavu.
- Čočku stačí namočit do studené vody jen na ½ hodiny před vařením. Následně vodu nesléváme.
- Čočku při vaření nesolit a nedej bože přidávat cokoli kyselého (ocet, rajský protlak).
- Nesolená čočka je za 20 minut měkká (20 minut je míněno od bodu mírného varu).

Na přípravu 4 porcí budeme potřebovat

- 300 g čočky (přebrané a propláchnuté studenou vodou)
- 1 přelomený bobkový list
- 500 ml studené vody (0,5 litru), čočka ji všechnu absorbuje

Na zahuštění

- 1 lžíci sádla
- 1 rovnou čajovou lžičku hladké mouky (ne víc)

Na cibuli

- 2 velké cibule nakrájené na kolečka
- 3 plátky uzeného špeku nakrájeného na kostičky
- 2 polévkové lžíce sádla

Na volská oka/sázená vejce

- 2 kroužky (průměr 10 cm)
- 4 vejce
- Sůl a hrubozrnný pepř
- 1 plátek uzené slaniny na potření pánve a okrajů kroužků (vajíčko se nepřilepí)

Na dochucení uvařené čočky

- Sůl dle volby každého
- 5 polévkových lžic jablečného octa
- Trochu mletého pepře
- Klobása nařezaná do mřížky a opečená (množství dle apetitu strávníků-manžel měl celou, mně stačila polovina)
- přidáme i kyselou okurku

Celková příprava: **30 minut**

Doba vaření čočky: **20 minut od bodu mírného varu**

Počet porcí: **4**

Náročnost: **Snadné**

Postup přípravy čočky na kyselo

Čočku přebereme a propláchneme studenou vodou. V hrnci či kastrolu, ve kterém ji budeme vařit, ji zalijeme přesně ½ litrem studené vody, přidáme přelomený bobkový list a necháme ji půl hodiny stát.



Po uplynutí stanoveného času, pod nádobou zapneme zdroj tepla a přivedeme čočku k varu.Čočka se bude na mírném varu vařit 20 minut. Pak ochutnáme, zda je skutečně vařená a zdroj tepla vypneme.

Mezi tím si nakrájíme špek a cibuli, přidáme i 2 lžíce sádla a opékáme, až cibule získá barvu lesního medu a bude chutnat velmi sladce.



V kastrůlku necháme rozpustit 1 lžíci sádla a zasypeme jí 1 čajovou lžičkou hladké mouky (ne víc) a vymícháme světlou jíšku, kterou přidáme do uvařené čočky. Promícháme a necháme lehce, asi 5 minut prohřát.

Čočku ze zdroje tepla sejmeme a dochutíme ji solí, mletým pepřem a octem. Ocet vždy přidávám postupně po lžících a ochutnávám. Mám vyzkoušeno, že 5 polévkových lžic jablečného octa je akorát.

Pánev vytřeme plátkem uzeného špeku. Špekem potřeme i spodní okraj kroužků, to zaručí, že se vajíčka na kroužek nepřilepí.



Do každého kroužku rozklepneme vajíčko, povrch posolíme a posypeme hrubozrnným pepřem. Do pánve přidáme i nakrájené klobásy a opékáme je. Bílek musí být sražený, ale žloutek ještě tekoucí, pak je můžeme podávat s čočkou.

Na talíř položíme kroužek, naplníme ho uvařenou čočkou, na čočku položíme volské oko, dozdobíme usmaženou cibulkou a doplníme i opečenou klobásu a kyselou okurku. Je to dobrota, přivírám oči, jen si na to vzpomenu.

