

Petrželová polévka s černou čočkou

Suroviny:	kořenová petržel
	cibulka (šalotka)
	máslo
	černá (hnědá, zelená) čočka
	hladká mouka
	petrželka
	podravka
	česnek
	sůl
	pepř
	vývar

Postup:

Na másle orestujeme nakrájenou cibulku, přidáme očištěnou a nakrájenou petržel. osmahneme, přidáme rozmačkaný česnek a zasypeme hladkou moukou, znovu opečeme. Zalijeme vývarem a vaříme.

Po změknutí petržele vše rozmixujeme, dochutíme podravkou, solí, pepřem. Nakonec přidáme uvařenou čočku a nakrájenou petrželku.

Poznámka:

