**Čočková polévka v Blízkovýchodním stylu**;

2;

45 minut;

*Suroviny pro 4 porce*:

* 500g čočky
* 1 střední brambor
* 2 rajčata
* 1 cibule
* 1 stroužek česneku
* 500 ml vody/vývaru
* Olej
* Sůl
* směs koření baharat (černý pepř, nové koření, koriandr, skořice, bobkový list, paprika, muškátový oříšek);

*Postup:*

Brambory, rajčata, cibule a česnek se umyjí a nakrájí na ¼. Poté se vloží do hrnce s rozpáleným olejem a osolí, za mírného plamene se zelenina nechá změknout přibližně 30 min. Mezi tím se promyje čočka, která se poté vloží do hrne spolu vodou, popřípadě vývarem. Směs se okoření a nechá vařit přibližně hodinu do změknutí čočky. Polévka se rozmixuje tyčovým mixérem. Při podávání se je vhodné polévku pokapat citrónem.;

ReceptyVDatabazi\Obrázky\_k\_receptům\\_ee0a105f-c514-4e9d-91e5-e25d6e430a42.jpg