

RECEPT NA NOVOROČNÍ ČOČKU

At' nám neuleť štěstí ☺

Na Nový rok nesmíme zametat, i když se dělo cokoli. To abychom nevymetli z domu štěstí. Ono by se nemělo vynášet vůbec nic a už vůbec bychom neměli na Nový rok půjčovat někomu peníze. Podle tradice to, co na Nový rok půjde z domu, bude celý rok chybět.

Takže, když nebudeme zametat ani chodit s odpadkovým košem, mohlo by se nám stát, že štěstíčko uletí. Proto na Nový rok nemá být na svátečním stole žádná drůbež a ani ryba. Štěstí je totiž velice záluďné a mohlo by uplavat...

Místo drůbeže si pochutnejme na novoroční čočce. Čočka a její přesýpání symbolizuje peníze a bohatství. Kdo si dal na Štědrý den do peněženky rybí šupinku, nemusí se bát, že by ho čekalo, že se bohatství zalkne. Jen se čočkou tak trochu pojistí ☺

A co k čočce? Výborně se hodí vepřové, protože prasátko je přece také symbolem štěstí...

Když k čočce ještě napečete koláče, a nebo přidáte trochu hrášku, tak už vás prostě to pravé štěstí nemine...

A nebojte, ono vás nemine ani tak...

To vám přeji všichni handicapovaní pracovníci z Café AdAstra.

Čočku velmi dobře propereme a přes noc namočíme (červenou nenamáčíme). Pokud se nám podaří během namáčení několikrát ještě proprat a vyměnit vodu, zbavíme nepříjemných následků nadýmání... Před vařením čočku znovu propláchneme a vodu z namáčení vylejeme a nepoužíváme.

Na másličku osmažíme polovinu cibulky, přidáme koření a přidáme čočku. Chvilinku pomícháme a zalijeme vroucí vodou.

Vaříme do měkka, jak to má kdo rád. (Pozor červená čočka se vaří krátce tzv. na skus, a nechá se dojít, aby nevznikla kaše).

Dosolíme a popřípadě ještě dochutíme kořením.

Vedle v kastrůlku na másličku osmažíme druhou polovinu cibule a přidáme trochu soli, Kdo má rád, přidá česnek utřený najemno.

Na talířcích pokapeme cibulkovým maštěním a ... Dobrou chuť ☺