

Čočka s vejcem „žába“



1 PORCE



25 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Čočka velkozrnná uvařená (nesolená)	60
Vejce celé (syrové)	55
Mozzarella 45%	20
Okurky sterilované průměr	60
Dochucovadla: Bylinky dle chuti	

Postup přípravy

Na troše řepkového oleje opečeme při nižších teplotách vejce. Můžeme ho přiklopit žáruvzdorným hrnkem nebo skleničkou, abychom docílili kulatého tvaru a zbělení žloutku. Čočku můžeme použít buď vařenou, nebo tu z konzervy (slijeme vodu a propláchneme). Dle chuti přidáme bylinky. Z vejce uděláme tělo žabičky, oči vykrojíme z mozzarely a mrkve, řasy uděláme z pažitky, pusu z červené papriky, nos buď z čočky nebo můžeme pro starší děti použít kousky černé olivy. Nohy dotvoříme z okurky.