**Recept na čočkovou polévku**

Napsal Tomáš za domácí úkol. Vyzpovídal jsem babičku.

Asi 3 šálky ččky zalijeme 2 litry vody. Čočoku přivedeme k varu a uvaříme ji do změknutí.

Větší brabmory oloupeme a nakrá jíme na kostičky. Přidáme je k čočče, osolíme a polévku vaříme dalších 15 minut. Pak přidáme mléko a smetanu. Polévku krátce povaříme, odstavíme a ochutíme otcem.

Během vaření polévk si nakrájíme na kostičky klobásku a na pánvi je opečečme. Do hotové očkové polévky vmícháme klobsku a je hotovo. Mňam.