

Čínské nudle s čočkou beluga

500 g drcená rajčata
350 g čínské nudle
1000 g čočka beluga (malá černá čočka)
75 g sýr na posypání
60 g cibule
Olej
Bazalka
Sůl
Cukr

Beluga čočku uvaříme do měkka. Na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibulku a přidáme uvařenou čočku a drcená rajčata. 5 minut povaříme a okořeníme. Pokud je omáčka kyselá, dochutíme i cukrem. Čínské nudle uvaříme dle návodu a promastíme. Servírujeme posypané strouhaným sýrem.



Základní škola a Mateřská škola Dubné

Školní kuchyně online

www.zsdubne.cz/onlinejidelna

facebook: [Základní škola a Mateřská škola Dubné](https://www.facebook.com/Zakladni-skola-a-Matejska-skola-Dubne)

