



## Sulc se salátem z černé čočky Beluga

### Ingredience:

400 g sulc - plátek  
200 g Beluga čočka  
600 ml kuřecí vývar / zeleninový vývar  
50 g řapíkatý celer (nakrájený na drobné kostičky)  
1 stroužek česnek (nastrouhaný)  
1 hrst plochá petržel (nahrubo posekaná)  
50 g mrkev trochu povařená a nakrájená na drobné kostičky  
1 ks jarní cibulka (nakrájená na drobná kolečka)  
50g červená paprika (nakrájená na drobné kostičky)  
6 pol. lžic olivový olej  
2 pol. lžice bílý vinný ocet  
Sůl, černý pepř (čerstvě namletý)

### Postup:

Vývar přivedeme k varu, vložíme do něj čočku a uvaříme do měkka. Necháme trochu zchladnout a do ještě vlažné čočky přidáme ostatní suroviny včetně oleje a octa a dobře promícháme. Necháme alespoň 30 minut odpočinout. Podáváme se sulcem, který můžeme ještě dochutit octem.

