

# Penne z soczewicą

Autor: **evalon**Przepisów: **12** Ocena: **534**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- soczewica, 100g
- cebula, 1
- Papryka czerwona, 1
- czosnek, 2 ząbki
- przecier pomidorowy, szklanka
- sól, pieprz, bazylija
- Makaron penne, 200g

## Sposób przygotowania:

- 1 Soczewicę wsypujemy na chwilę do miseczki i zalewamy zimną wodą. Po odlaniu wody wsypujemy soczewicę do garnka podlewamy wodą, solimy i gotujemy na małym ogniu do miękkości. Na patelni przysmażamy drobno posiekaną cebulkę i czosnek i paprykę. Składniki z patelni dodajemy do garnka z już miękką soczewicą, dolewamy przecier pomidorowy i dusimy razem ok 5 min. Tuż przed podaniem posypujemy bazylią.

## Twoje notatki do przepisu: