

Zupa z soczewicy



Autor: **kasia-p**
Przepisów: **89** Ocena: **4096**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- zielona soczewica 20 dag
- bulion 2 litry
- olej 2 łyżki
- cebula 1 szt
- czosnek 2 ząbki
- seler naciowy 2 łodygi
- pomidory w kawałkach w puszcze
- sól
- pieprz
- kminek zmielony

Sposób przygotowania:

- 1 Do gotującego się bulionu wsypać soczewicę. Gotować ok. 40 minut.



- 2 W tym czasie podsmażyć na oleju posiekaną cebulę, czosnek i seler. Jeśli wszystko ładnie się zrumieni dodać pomidory z puszki i dalej smażyć.



- ③ Wszystko przełożyć do gotującej się soczewicy. Trochę pogotować. Potem zmiksować i doprawić solą, pieprzem i troszkę kminku.



Twoje notatki do przepisu: