



Soczewica po arabsku

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 3 sztuki
- cebula - 6 sztuk
- pieprz
- pomidory - 7 sztuk
- sól
- cytryna - 1 sztuka
- główka czosnku - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy
- curry - 1 łyżka
- soczewica - 200 gramów
- ostra papryka w proszku - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Soczewicę namocz dzień wcześniej.
2. Cebule poszatkuj i podsmaż na oleju w szerokim garnku.
3. Soczewicę odsącz i dodaj ją do cebuli. Podsmaż.
4. Następnie dodaj przyprawy i zalej wodą w której soczewica była namoczona.
5. Kolejno dodaj koncentrat pomidorowy, drobno posiekany czosnek i sok z cytryny.
6. Przykryj i gotuj na małym ogniu 30 - 40 minut, po czym dodaj ziemniaki drobno pokrojone.
7. Po ugotowaniu rozgnieć wszystko ubijaczką do ziemniaków.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl