



przepisy.pl

Aromatyczna zupa z soczewicą



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- soczewica - 0.5 szklanek
- wołowina - 150 gramów
- Francuska zupa cebulowa Knorr** - 2 opakowania
- woda - 1.2 litrów
- marchew - 1 sztuka
- seler naciowy - 1 sztuka
- ziemniaki - 3 sztuki
- świeża kolendra - 1 pęczek
- oliwa - 1 łyżka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Wołowinę pokrój w niedużą kostkę i przesmaż w garnku na rozgrzanej oliwie. Dodaj kumin.
2. Marchew, selera oraz ziemniaki pokrój w kostkę podobnej wielkości jak mięso i wrzuć do garnka. Wsyp również soczewicę.
3. Całość zalej 1,2 litra wody i doprowadź do wrzenia. Zawartość opakowań Knorr wsyp do garnka i wymieszaj.
4. Zmniejsz ogień i gotuj zupę około 25 minut do momentu, gdy wszystkie jej składniki będą miękkie. Pod koniec gotowania dodaj pokrojoną kolendrę.

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