



przepisy.pl

Pasta z soczewicy do chleba

 30 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- przecier pomidorowy - 5 łyżek
- majeranek
- olej - 2 łyżki
- marchew - 1 sztuka
- por - 0.5 sztuk
- pieprz
- sól
- oregano
- natka pietruszki - 1 pęczek
- pietruszka korzeń - 1 sztuka
- nasiona soczewicy zielonej - 250 gramów
- główka selera - 0.5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Warzywa drobno pokrój. Natkę drobno posiekaj.
2. Soczewicę, marchewkę, pietruszkę, selera i pora zalej wrzącą wodą i ugotuj. Dodaj majeranek.
3. Cebulę pokrój i podsmaż.
4. Gdy warzywa będą miękkie zmiksuj w blenderze.
5. Dodaj cebulę i posiekaną natkę pietruszki.

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