



przepisy.pl

Rozgrzewająca zupa z soczewicy

 45 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- pomidor - 2 sztuki
- oliwa - 3 łyżki
- papryka - 1 sztuka
- kasza kuskus - 40 dekagramów
- soczewica czerwona - 1 szklanka
- zioła - 1 szczypta
- bulion grzybowy - 500 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę i czosnek posiekaj i podsmaż na oliwie. Przełóż do garnka.
2. Pomidory pokrój na kawałki, dodaj do garnka wraz z soczewicą, ziołami i przyprawami.
3. Wlej bulion i gotuj przez chwilę.
4. Paprykę pokrój w kostkę i dorzuć do zupy kilka minut przed końcem gotowania.
5. Kaszę kuskus wrzuć do gotowej, ale wciąż gorącej zupy, by napęczniała.
6. Zupę udekoruj ziołami.

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