



przepisy.pl

# Soczewica w sosie pomidorowym



 60 minut  5 osób  Łatwe

## Składniki:

- soczewica - 500 gramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- natka pietruszki - 1 pęczek
- masło - 3 łyżki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- mała cebula - 1 sztuka
- słonina - 50 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Namoczoną przez noc soczewicę ugotuj w tej samej wodzie z dodatkiem łydzy pęczka natki pietruszki.
2. Fix Spaghetti Napoli Knorr przygotuj według przepisu na opakowaniu. Posiekaj drobno czosnek i cebulę. Cebulę podsmaż na słoninie.
3. Po ugotowaniu soczewicy odlej wodę, dodaj masło, sos pomidorowy, pieprz, posiekany drobno czosnek i cebulę.
4. Całość posyp posiekanymi liśćmi natki pietruszki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)