



Szybka zupa z soczewicy

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- czerwona soczewica - 200 gramów
- pomidory - 2 sztuki
- Bulionetka wołowa Knorr** - 2 sztuki
- woda - 0.5 litrów
- cukier - 1 łyżka
- ocet balsamiczny - 2 łyżki
- cebula - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- kwaśna śmietana - 4 łyżki
- oliwa - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. W garnku podgrzej oliwę i podsmaż posiekany czosnek i cebulę.
2. Gdy cebula podsmaży się na złoto, wlej wodę i dodaj soczewicę.
3. Zupę zagotuj, dopraw bulionetką Knorr i gotuj ok. 20 minut, aż soczewica zrobi się miękka.
4. Teraz wlej pomidory i całość gotuj ponownie ok. 10 minut.
5. Po tym czasie dopraw zupę cukrem i octem. Następnie zmiksuj na gładki krem. Podawaj z łyżką kwaśnej śmietany.

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