



# Zupa dahl

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- czerwona soczewica - 175 gramów
- pomidory z puszki - 3 opakowania
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- mleko kokosowe - 300 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- garam masala - 1 łyżeczka
- Kurkuma z Indii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- Chili z Indii Knorr** - 0.25 łyżeczek
- olej - 2 łyżki
- ćwiartka cytryny - 1 sztuka
- posiekana kolendra - 2 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Kostkę Bulion na włośczyźnie zagotuj z 0.5 litrem wody. Odstaw na bok. Posiekaj czosnek i cebulę.
2. Rozgrzej olej w dużym garnku i podsmaż posiekany czosnek i cebulę. Dodaj przyprawy i duś przez moment.
3. Dorzuć pomidory, soczewicę, sok z połowy cytryny, dolej mleko kokosowe i bulion. Gotuj przez 25 minut. Przed podaniem posyp kolendrą i podawaj z podgrzanym chlebkiem naan.

---

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)