



przepisy.pl

Zupa z soczewicy z selerem naciowym



 35 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- soczewica (kolor dowolny) - 120 gramów
- łodyga selera naciowego - 2 sztuki
- bulion warzywny - 1 litr
- cebula - 2 sztuki
- por - 1 sztuka
- tymianek do smaku - 1 szczypta
- rozmaryn do smaku - 1 szczypta
- ostra papryka do smaku - 1 szczypta
- liść laurowy do smaku - 1 listek
- świeża natka pietruszki - 4 łyżki
- kromka chleba baltonowskiego - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Soczewice ugotować, według przepisu na opakowaniu.
2. Do ugotowanej soczewicy w garnku dodać bulion. Całość zagotować i dodać pokrojonego na drobne kawałki: selera, cebulę, pora i przyprawy. Całość gotować ok. 15 minut na małym ogniu.
3. Chleb przyrumienić w tosterze (przygotować grzankę do zupy). Zupę na talerzu posypać natką pietruszki.

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