



Zupa z soczewicy

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- soczewica np. zielona - 1 szklanka
- Rosół wołowy Knorr** - 2 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- pietruszka - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- seler - 0.5 sztuk
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- sok z cytryny - 2 łyżki
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- pokruszony ser feta - 10 dekagramów
- pieprz
- woda - 2 litry
- sól do smaku

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

Sposób przygotowania:

1. Jarzyny oraz czosnek obierz i zetrzyj na tarce.
2. Zalej soczewicę ciepłą wodą na 30 minut.
3. Następnie ugotuj ją, by zmiękła, w 2 litrach wody z dodatkiem kostek Rosołu wołowego Knorr, jarzyn oraz czosnku.
4. Odłóż kilka łyżek ugotowanej soczewicy, a resztę zupy zmiksuj. Następnie dodaj odłożoną soczewicę i dokładnie wymieszaj.
5. Dopraw zupę sokiem z cytryny, pieprzem i solą (jeśli uznasz to za konieczne). Podawaj z posiekaną natką pietruszki oraz pokruszonym serem feta.

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