

potrawka z soczewica



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler naciowy	1 szt
cebule	2 sztuki
marchewki	3 sztuki
PUSZKA POMIDORÓW	1 szt
czosnek	3 zabki
frakfurterki	50 dkg
sól, pieprz	do smaku
olej do smażenia	do smażenia
soczewica	50 (zielona i czerwona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

soczewice płuczemy, gotujemy w osolonej wodzie na małym ogniu. odcedzamy. czosnek obieramy i przeciskamy przez praske. kielbaski kroimy w kawalki i smazymy z czosnkiem. Cebule obieramy i kroimy w talarki. Smazymy na oleju. Marchewki i seler obieramy, myjemy i kroimy. Wkładamy do cebuli i dusimy do miękkości. Dodajemy pomidory, kielbaski i czosnek. Mieszamy z soczewicą. Doprawiamy do smaku.