

ZUPA Z SOCZEWICY



JADWIGA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

soczewica czerwona	25 dag
cebula	1
ziemniaki	4
udko z kurczaka wędzone	1
olej	1 łyżka
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
Majeranek suszony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Włoszczyznę zalewamy w garnku 3 litrami zimnej wody i doprawiamy Kucharkiem. Dodajemy przepłukaną soczewicę i gotujemy.
mięso z udka kurczaka pokroić oraz ziemniaki pokroić w drobną kostkę i dorzucić do garnka.
Cebulę zeszklić na oleju i dodać do zupy/ Doprawiamy łyżeczką czosnku granulowanego, tymianek, imbir i doprawiamy na koniec pieprzem..
Posypujemy majerankiem a przed podaniem natką pietruszki.