

Indyjska zupa z soczewicy



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	2 sztuki
świeży obrany pomidor	3 sztuki
czosnek	4 ząbki
masło	2 łyżki
Kminek mielony Prymat	1 łyżeczka
starta gałka muskatołowa	1/2 łyżeczki
sok z cytryny	1 łyżka
sól	- -
bulion drobiowy	1 litr
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
soczewica czerwona	40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytą soczewicę, pomidory i 1 pokrojoną cebulę zalać bulionem i gotować na małym ogniu 1 godz. Następnie zdjąć z ognia, lekko przestudzić i zmiksować lub przetrzeć przez sito. Pozostałą cebulę drobno pokroić i zeszklić na maśle, dodać pieprz, kminek, gałkę, zmiażdżony czosnek oraz sok z cytryny, dodać do zupy i wymieszać. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać z bułką lub grzankami z bułki.