Debiutancka zupa z soczewicy.



EWA104

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czerwonej soczewicy (1 szklanka)	20 dag
marchewki	3 szt
korzeń pietruszk	1 szt
seler korzeniowy	1 kawałek wielkości orzecha włoski
liść pora	1 szt
Goździki całe Prymat	3 szt
tymianku	1/2 łyżeczki
majeranku	1 łyżeczka
przyprawa do potraw	2 łyżki stołowe
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
ziela angielskiego	6 ziaren
pieprzu czarnego	8 ziaren
skrzydełek	8 szt
ziemniaków	5 szt
Przyprawa do flaków klasyczna Prymat	1 czubata łyżka
czosnek	1 ząbek
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować o.k. 2,5 l wody, wrzucić wypłukane skrzydełka. Zagotować i zszumować. Wrzucić liście laurowe, ziele angielskie, pieprz, Ziarenka smaku, liść pora, posiekany ząbek czosnku i cebulę (w którą wbijamy goździki.
Wsypać tymianek i majeranek i gotować 40 minut. Wyjąć mięso i cebulę. Do wywaru wrzucić pokrojoną w kostkę: marchew, pietruszkę oraz seler i gotować 10 minut, po czym wsypać wypłukaną kilkakrotnie w zimnej wodzie soczewicę i ziemniaki pokrojone z kostkę. Gotować ok. 20-25 minut, dodając 5 minut przed końcem przyprawę do flaków. Na talerzach, czy w bulionówkach można posypać natką lub odrobiną koperku.
Mięso wykorzystałam do panierowanych skrzydełek z gyrosem, ale można podać z zupą.