

Zupa z soczewicy i boczniaków



EMESLIVE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łodyga selera naciowego	2 sztuki
boczniaki	100 g
oliwa	1 łyżka
bulion warzywny	1,5 litra
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
cebula czerwona	1 sztuka
ryż biały	40 g
soczewica czerwona	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W garnku rozgrzewamy oliwę i przez 3 minuty podsmażamy cebulę z czosnkiem. Następnie dodajemy posiekane łodygi selera i podsmażamy kolejne 3 minuty. Całość zalewamy gorącym bulionem, dodajemy soczewicę, ryż i liść laurowy. Gotujemy przez 15 minut często mieszając.
2. Do garnka dokładamy boczniaki pokrojone w cienkie paski. Zupę solimy do smaku i gotujemy jeszcze przez 6 minut.