

Pomidorówka z soczewica



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rosolu np. drobiowego	1,5 litra
por	1/2
przecier pomidorowy	2-3 łyżki
czzerwonej soczewicy	1 szklanka
marchewki	3
korzenie pietruszki	3
rozmrozonego groszku zielonego	1 szklanka
puszki (po 400g) krojonych pomidorów	2
ząbki czosnku	2-3

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Soczewice zalać zimną wodą, ok 2 cm ponad powierzchnię ziaren i moczyć przez ok 20 min, po czym dobrze przeplukać, aż woda będzie czysta. Zagotować rosół i wrzucić pokrojoną w kostkę cebulę, pokrojoną w półpaski marchewkę i pietruszkę, pokrojoną w plastry lodygę selera oraz liść laurowy. Gotować ok 20 min na małym ogniu, po czym dodać groszek, soczewicę, pół dużego, którego kroimy na plasterki, dodać ok łyżeczkę papryki i pomidory i gotować na niewielkim ogniu przez ok 10-15 minut, tuż przed zakończeniem dodać pokrojony w cienkie słupki lub kosteczkę czosnek, doprawić, zagotować. Można dodać przecier pomidorowy, tuż przed zakończeniem gotowania i zagotować. Można dodatkowo podawać z ziemniakami, ryżem lub makaronem. Zawsze robię gęstą zupę i ją podawałam w pierwotnej wersji, bez dodatków.