

Repeta z soczewicy



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

soczewica	20 dag
por	10 dag
cebula biała	1 szt
marchew	20 dag
seler korzeniowy	10 dag
oliwa	2 łyżki
cukier	do smaku
ocet	do smaku
kiełbasa śląska	40 dag
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Majeranek suszony Prymat	do smaku
ziemniaki	30 dag
bulion	1 kostka
Sól ziołowa jodowana Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Soczewicę zagotować w 1,2 l wody. Dodać kostki bulionowe, sól i pieprz. Gotować około 30 minut.
 Por pokroić w krążki. Cebulę w kostkę, a marchew i seler w paseczki.
 Cebulę zeszklić na oleju, dodać warzywa, dusić około 5 minut. Ziemniaki pokroić w kostkę.
 Dodać do soczewicy i gotować około 30 minut.
 Doprawić solą ziołową, cukrem i octem.
 Kiełbasę pokroić w plasterki, dodać do soczewicy i gotować około 5 minut.

