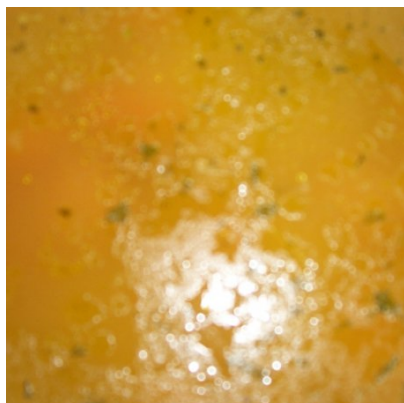


## zupa z soczewicy i suszonych pomidorów



**BEATA73**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| <b>soczewica</b>                   | 25 dkg     |
| <b>suszone pomidory</b>            | 2 łyżki    |
| <b>natka pietruszki</b>            | 1 łyżeczka |
| <b>sól</b>                         | do smaku   |
| <b>Pieprz biały mielony Prymat</b> | do smaku   |
| <b>seler korzeniowy</b>            | 1 szt.     |
| <b>bulion</b>                      | 2 szt.     |
| <b>bazylia</b>                     | 1 łyżeczka |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Selera pokrój w paski, zalej 1 litrem wody z kostką bulionową i gotuj 10 minut. Dodaj soczewicę. Jak będzie miękka, dodaj płatki suszonych pomidorów i dopraw przyprawami. Na końcu posyp natką pietruszki.