

Zupa z marchewki i soczewicy



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewka	40 dag
soczewica	20 dag
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
pieprz	do smaku
sól	do smaku
masło	1 łyżka
posiekana natka z pietruszki	1 łyżka
bulion warzywny	4,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oplukaną soczewicę, zalać gorącym bulionem, dodać pół łyżeczki soli, listek laurowy, pieprz i gotować 45 minut. Marchewkę pokroić w paseczki i podsmażyć na maśle. Dodać do zupy po 25 min. gotowania. Zupę doprawić solą i pieprzem, posypać natką z pietruszki.