

Kremowa zupa soczewicowa z marchewką i fasolką



WIKTORIA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

czubrica czerwona	250 gramów
marchew	1 sztuka
cebula	1 sztuka
ząbek czosnku	2 sztuki
fasola zielona	120 gramów
bulion warzywny	0.75 litra
śmietanka słodka	150 mililitrów
sól do smaku	1 szczypta
pieprz	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę kroimy w kostkę, czosnek siekamy. Marchew obieramy i kroimy w słupki. Na patelni rozpuszczamy łyżkę masła, podsmażamy cebulę z czosnkiem, a następnie dodajemy marchewkę. Przesmażone warzywa przekładamy do garnka i zalewamy bulionem. Następnie dodajemy przepłukana soczewicę i pokrojoną fasolkę. Gotujemy kilka minut, aż warzywa będą miękkie. Na końcu dodajemy śmietanę oraz przyprawę.
(uwaga: do zupy dodajemy słodką śmietankę, a nie 18%)