Zupa z soczewicy /pyszna !/



JOLANTA41

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

soczewica czerwona	1 szklanka
marchew	2 szt
pietruszka	1 szt
czosnek	2 ząbki
curry	1 łyżka
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1 łyżka
Kminek mielony Prymat	1 łyżeczka
pieprz	do smaku
przyprawa uniwersalna	do smaku
kostki rosołowe	2 szt
olej	2 łyżki
puszka krojonych pomidorów	1
Liść laurowy suszony Prymat	1,2 szt
ziele angielskie	3,4 szt
masło wymieszane z czosnkiem	wg uznania
bagietka	
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Soczewicę opłukać, zalać 2,5 l wody, zagotować. Marchew, pietruszkę i seler pokroić w kostkę - dodać do gotującej się soczewicy. Gotować ok. 15 minut, aż soczewica będzie miękka / czerwona szybko się gotuje/.
Cebule i czosnek posiekać. Rozgrzać olej, wsypać curry, paprykę i kminek,krótko przesmażyć.Doda c cebule i czosnek, chwile razem poddusić.
Cebulę z przyprawami doda c do zupy, dodać kostki rosołowe , resztę przypraw i pomidory. Gotować jeszcze ok 10 minut. Jeśli pomidory zbyt kwaśne,dodać płaską łyżeczkę cukru.
Podawać z bagietką lub chlebem tostowym czosnkowym. Bagietka w skośne kromki, posmarować masłem wymieszanym z rozgniecionym ząbkiem czosnku, przysmażyć na patelni posmarowanej olejem.