

Zupa z soczewicą i czosnkiem

Przepis dodany przez użytkownika trini6



zupa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 800 g
- włoszczyzna -
- cebula -
- rosół z kostki - 1 i 1/2 l
- ziele angielskie -
- listek laurowy -
- zielona soczewica - 3 łyżka(i)
- czosnek - 2 ząbki
- mąka - 2 łyżka(i)
- olej - 4 łyżka(i)
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Warzywa obrać, umyć, pokroić, razem z soczewicą zalać gorącym rosółem, dodać ziele angielskie i listek laurowy, gotować ok 30 min

2. Cebulę obrać, umyć, pokroić w kostkę



3. Podsmażyć na rozgrzanym oleju



4. Dodać mąkę, lekko zarumienić, połączyć z zupą, zagotować.

5.



Czosnek obrać, rozetrzeć, dodać do zupy

6.

Zupę doprawić solą i pieprzem

