



Zupa z soczewicy czerwonej

 Tylko z Natury

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 8 porcji

Składniki:

soczewica czerwona - 1 szt.

marchewka - 3 szt.

pietruszkę korzeń - 1/2 szt.

seler mały - kawałek

cebula - 1 szt.

kielbasa wiejska - 30 dag

boczek wędzony - 25 dag

sól - do smaku

pieprz - do smaku

majranek - do smaku

ziele angielskie - do smaku

liść laurowy - do smaku

ziemniaki - 40 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Boczek i kielbaskę pokroić w kostkę, usmażyć wytapiając tłuszcz. Cebulę obrać i pokroić w kostkę dodać na patelnię. W garnku zagotować wodę, wrzucić soczewicę, listki laurowe, ziele angielskie, obrane warzywa, dodać zawartość patelni. Doprawić solą, majerankiem - gotować, aż wszystko będzie miękkie. Przed podaniem doprawić pieprzem.