





## Mercimek carbası zupa turecka

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [zupa](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 4 porcje

### Składniki:

czerwona soczewica - 1 szklanka  
mąka pszenna - 1 łyżka  
ziemniak duży - 1 szt.  
marchew - 1 szt.  
pietruszką - 1 szt.  
seler - - kawałek  
cebula mała - 1 szt.

woda - - trochę  
oliwa z oliwek - - trochę  
cytryna - 1 szt.  
Sos do polania: -  
masło - 2 łyżka  
oliwa z oliwek - 3 łyżka  
papryka czerwona w proszku - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** W garnku rozgrzać oliwę i zeszklić cebulkę pokrojoną w kostkę mieszając od czasu do czasu, a kiedy będzie miękka dodać łyżkę mąki i wymieszać. Dodać warzywa pokrojone w małe kawałki oraz umytą soczewicę. Chwilkę podsmażyć i wlać wodę. Doprawić solą i pieprzem. Gotować do miękkości warzyw i soczewicy. Następnie zupę zmiksować. Do polania zupy przygotować sos: masło i oliwę podgrzewamy w rondelku i kiedy będzie gorące dodać paprykę i szybko zamieszać. Zdjąć z ognia. Wlać porcję zupy, polać sosem i skropić sokiem z cytryny.