Soczewica po francusku

smakujmy

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, zupa**

Kuchnia (region): **francuska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- soczewica czerwona - 25 dag
- cebula - 1 szt.
- marchewka - 1 szt.
- wędzony boczek - 10 dag
- liść laurowy - 2 szt.
- tymianek - 1/2 łyżeczka
- masło - 1 łyżka
- mąka - 2 łyżka
- rosół lub wywar - 1/2 szklanka
- musztarda ostra - 1 łyżeczka
- czosnek - 1 ząbek
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- natka pietruszki - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Soczewicę opłukać na sicie, zalać wodą i odstawić do namoczenia na noc.
Cebulę przepołowić, marchewkę obrać, dodać do osączonej soczewicy i zalać 3 szklankami wody. Dodać tymianek i liść laurowy. Gotować 45 min.
Boczek drobno pokroić, podsmażyć na maśle, wsypać mąkę, zamieszać, rozprowadzić zimnym rosołem i dodać do soczewicy. Gotować 5 min, doprawić do smaku, dodać musztardę i przeciśnięty czosnek.
Przed podaniem wyjąć marchew, cebulę i liść laurowy. Posypać posikaną natką.