




Zupa krem z soczewicy

 Dorota Duszak

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 3 porcje

Składniki:

soczewica żółta bio - 1 szklanka
ziemniaki - 2 szt.
woda - 3 szklanka

sól - 1/2 łyżeczka
masło sklarowane - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Odmierz 1 kubek soczewicy.

KROK 2: Zalej zimną wodą i odcedź.

KROK 3: Wsyp do garnka z gotującą się wodą.
Gotuj ok. 30 minut.

KROK 4: W międzyczasie ziemniaki umyj
i ugotuj wraz ze skórką od wrzącej wody.

KROK 5: Ugotowaną soczewicę zmiksuj wraz
z ugotowanymi i obranymi ze skórki
ziemniakami. Dopraw do smaku solą i masłem
sklarowanym. Podawaj obsypane posiekaną
natką pietruszki.
Dobrego apetytu.