Zupa warzywna z soczewicą

Renixx

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- żeberka wieprzowe lub porcja z kurczaka - 30 dag
- liście laurowe - 2 szt.
- angielskie ziele całe - 3-4 szt.
- ziemniaki - 2 szt.
- marchewka - 1 szt.
- pietruszka - 1/2 szt.
- mały seler - 1/2 szt.
- soczewica zielona - 1/3 szklanka
- mąka pszenna - 1,5 łyżka
- smalec lub olej - 2 łyżka
- sól, pieprz, sos sojowy - do smaku
- posiekana natka pietruszki - trochę

Dodatkowe info:

Zupa warzywna z soczewicą i mięsem to propozycja na bardzo smaczne i sycące, jesienne danie. Polecam.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Podzielone na porcje, umyte mięso włożyć do garnka, dodać liście laurowe, angielskie ziele, odrobinę soli, wlać około 1,5 l. zimnej wody i ugotować.

Miękkie mięso wyjąć z wywaru, odłożyć. Warzywa obrać, ziemniaki pokroić w kostkę. Marchew, pietruszkę i seler zetrzeć na tarce o dużych oczkach.
Soczewicę namoczyć na 2 godziny. Do garnka z rosołem wsypać przygotowane warzywa i osączoną soczewicę.

KROK 2: W międzyczasie dodać pokrojoną cebulę i por, gotować do miękkości warzyw. Mięso obrać od kości, podzielić na kawałki, włożyć do zupy.

KROK 3: Z mąki i tłuszczu zrobić rumianą zasmażkę, połączyć z zupą, zagotować.

Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, wymieszać z posiekaną natką

pietruszki.