



Суп из чечевицы

Визуальный рецепт от DAREBEE

© darebee.net

1 чашка ~ 200 г чечевицы

1 луковица

¼ чашки ~ 50 мл томатного соуса

½ ст.л патоки

3 чашки ~ 600 мл воды

ВАРИАНТЫ: добавьте 2 лавровых листа, замените соль на соевый соус, добавьте бальзамический уксус и зеленый лук.

2 ПОРЦИИ

1



ИНСТРУКЦИЯ

1. Хорошо промойте чечевицу. Очистите и нарежьте лук. Поместите все ингредиенты в большую кастрюлю, залейте водой и приправьте по вкусу.

2. Доведите до кипения, уменьшите огонь до минимума, накройте кастрюлю крышкой и варите 30 минут. Суп готов, когда чечевица станет мягкой. Украсьте зеленым луком.

Подавайте с небольшим количеством бальзамического уксуса.

2

