

Kozacka soczewicowa

data aktualizacji: 2022.06.03 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 1 ziarno ziela angielskiego
- 1 goździk
- 3 łyżki oleju
- 4 łyżki koncentratu pomidorowego
- 350 g zielonej soczewicy (350g)
- 2 duże ziemniaki
- 2 litry bulionu warzywnego lub wody
- 2 łyżeczki wędzonej papryki
- 1/2 słodkiej papryki
- 1/2 ostrej papryki
- 1/2 łyżeczki kminku
- 1/2 łyżeczki mielonej kolendry

Cebulę pokroić w kostkę, czosnek w plasterki. W garnku rozgrzać łyżkę oleju, wrzucić pokrojoną cebulę i czosnek oraz ziele angielskie i goździk. Smażyć 1-2 minuty, aż cebula zrobi się

przezroczysta. Dodać koncentrat pomidorowy i smażyć kolejne 4-6 minut (często mieszając), aż koncentrat zgęstnieje i zrobi się mahoniowy.

Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę. Dodać do podsmażonego koncentratu razem z soczewicą i bulionem. Gotować pod przykryciem przez ok. 20-25 minut do miękkości soczewicy i ziemniaków.

Na niedużą patelnię wlać pozostały olej, dodać paprykę słodką, ostrą, wędzoną, kminek oraz kolendrę. Podgrzewać mieszając przez 2-3 minuty, aż przyprawy zaczną się smażyć. Aromatyczny tłuszcz przelać do garnka z zupą, zamieszać i podawać.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/38318-kozacka-soczewicowa>