



Vöröslencseleves

francia recept alapján

Hozzávalók:

250 g vöröslencse
400 g hámozott paradicsom (konzerv)
1-2 fej hagyma
őrölt kömény
só, bors
koriander
1,5-2 liter húsleves vagy zöldségleves (kockából)

Elkészítés:

- 1 Kevés olajon megdinszteljük a kockára vágott hagymát.
- 2 Hozzáadjuk a fűszereket és a paradicsomkonzervet.
- 3 Rádobjuk az alaposan megmosott vöröslencsét és felöntjük 1,5 liter levessel.
- 4 Kb. 20 perc alatt megfő. Ezután botmixerrel pürésítjük, ha szükséges, egy kis levessel hígítjuk.

Megjegyzés: