

## KUCHNIA GRECKA –FAKES- ZUPA Z SOCZEWICY

### Składniki

- zielona soczewica 25 dkg
- pomidory 5 sztuk
- marchew średniej wielkości 2 sztuki
- cebula 2 sztuki
- czosnek 2 ząbki
- koncentrat pomidorowy łyżka
- listek laurowy
- sól
- pieprz świeżo zmielony
- oregano 1 łyżeczka
- ocet winny czerwony 2 łyżki



### Przygotowanie

1. Cebulę i marchewkę obrać i pokroić w drobną kostkę. Czosnek obrać i posiekać najdrobniej jak się uda.
2. Pomidory obrać ze skórki (zrobić nożem nacięcie na skórce, zalać wrzątkiem i odstawić na 2 minuty -po tym czasie skórka w zasadzie sama zejdzie) i posiekać pomidory w drobną kostkę.
3. W dużym garnku na rozgrzaną oliwę wrzucić cebulę i czosnek. Smażyć przez 2 minuty cały czas mieszając, dodać marchewkę, listek laurowy i przepłukaną soczewicę. Warzywa zalać 4 szklankami wody i gotować na średnim ogniu, aż będą miękkie - około 30 minut.
4. Dodać pomidory, oregano, pieprz i sól. Przemieszać i gotować zupę jeszcze około 15 minut. Przed samym podaniem zupę doprawić octem. Można podawać z grzankami i czarnymi oliwkami.