

Zorčina polévka z červené čočky

Originál zde: <http://www.ocado.com/webshop/recipe/lentil-soup/1553?selectedCategories=>



1 polévková lžíce olivového oleje

2 cibule, jemně nasekané

2 kousky řapíkatého celeru, oloupané a jemně nasekané

2 mrkve, jemně nakrájené

2 stroužky česneku, rozdrcené

2 kávové lžičky kari koření

150g červené čočky

1.4 litru zeleninového vývaru (3 kostky zeleninového bujónu v 1,5l horké vody jsou ok)

120ml rajčatové šťávy

špetka soli, pepře

Rozehřejte olej v hrnci na střední teplotu, přidejte cibuli, celer a mrkev. Vařte za stálého míchání asi 5 minut, nebo až je cibule měkká a sklovitá.

Přidejte česnek a kari koření a vařte, míchejte další 1 minutu. Potom přidejte čočku, vývar a rajčatovou šťávu.

Přiveďte k varu, a pomalu vařte zakryté dalších 25 minut nebo až je zelenina měkká. Dochutěte solí a pepřem, servírujte horké.

Můžete přidat i lžici jogurtu a čerstvý chleba.

Dobrou chuť přeje Zorka ☺