

Török lencse leves

Hozzávalók: 30 dkg vörös lencse
2 tk. delikát
2 tk. zúzott szárított chili
2 ek. szárított mentalevél
1 kisebb paradicsom püré (konzerv 40 vagy 50 g)
só, bors
fél citrom leve



Elkészítési mód:

A lencsét feltesszük főzni 1 l. vízben, fűszerezzük , paradicsom pürét hozzáadjuk és készre főzzük ameddig pépes nem lesz. Szükség szerint pótoljuk az elpárolgott vizet. Ha a lencse nem elég pépes akkor turmixszoljuk össze.

Javaslat: Főron tálaljuk és tovább ízesítjük friss citrom lével és zúzott szárított chilivel. (Másnapóságra kiváló 😊)
Aki kedveli tejszinnel is fogyaszthatja

Jó étvágyat kíván a Fekete Sárkány ABC