

## **AROMATYCZNY KREM Z SOCZEWICY I MARCHEWKI**

**Przepis na danie za ok. 25 zł dla 4-6 osób**

### **Składniki:**

200 g czerwonej soczewicy  
200 g obranej i pokrojonej w kostkę marchewki  
3 łyżki masła  
2 posiekane szalotki  
1,5 litra bulionu warzywnego lub drobiowego  
100 ml śmietany kremówki 36%  
sól morska, kminek mielony, ostra papryka, imbir do smaku  
miąższ z 2 pomidorów pokrojony w kostkę  
2 łyżki oliwy z oliwek  
1 mały pęczek świeżej kolendry  
sól, pieprz do smaku

### **Sposób przygotowania:**

Pomidory połączyć z oliwą, kolendrą oraz przyprawami i odstawić do lodówki.  
W dużym garnku na maśle zeszklić cebulę, dodać marchew oraz soczewicę, zalać bulionem i gotować na małym ogniu do miękkości. Następnie zupę zmiksować na gładką masę, wlać śmietanę, podgrzać i doprawić do smaku.  
W miseczkach ułożyć połowę pomidorów z kolendrą, zalać gorącą zupą i posypać pozostałymi pomidorami.