

Soczewica po francusku

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszna soczewica

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 25 gąd soczewicy -
- 1 cebula -
- 1 listek laurowy -
- 1 marchewka -
- 1/2 łyżki suszonego tymianku -
- 10 dag wędzonego boczku -
- 3 dag masła -
- 2 łyżki mąki -
- 1/8 rosołu 1 łyżka ostrej musztardy -
- 1 ząbek czosnku -
- sól i biały pieprz -
- 1 pęczek natki pietruszki -

Etapy przyrządzania:

1. Soczewice opłuczemy na sicie, zalać wodą i odstawić do następnego dnia do namoczenia. Cebulę przepołowić, marchewkę obieramy, dodajemy do osączonej soczewicy i zalewamy 3 szkl. wody. Dodajemy tymianek i liść laurowy. Gotujemy 45min. Boczek drobno pokroimy, podsmażymy na maśle, wsypujemy mąkę, zamieszcamy, rozprowadzimy zimnym rosołem i dodajemy do soczewicy. Gotujemy 5 min, doprawiamy do smaku solą, pieprzem, musztardą i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Przed podaniem wyjąć marchew, cebulę i listek laurowy. Posypać posiekaną natką pietruszki.