



Ингредиенты:

- 1,5—1,75 л воды,
- 120 г чечевицы,
- 30 г репчатого лука,
- 30 г моркови,
- 5 г корня петрушки,
- 3 лавровых листа,
- 6 горошин черного перца,
- 10 г чеснока,
- 5 г зеленых листиков мяты, соль по вкусу.

Приготовление

Чечевицу замочить на сутки в холодной воде. Перед приготовлением еще раз промыть, залить холодной водой. Когда закипит, ввести измельченные корни и варить до полного разваривания чечевицы (должно получиться пюре). Затем добавить лук и чеснок, по вкусу добавить специи, по желанию украсить как на семейном обеде.

