

## FAKIES – aromatyczna zupa z soczewicy

### Skład:

- 2 szklanki soczewicy,
- 1 cebula czerwona pokrojona w piórka,
- 1 mała puszka koncentratu pomidorowego,
- ziemniaki pokrojone w kostkę,
- marchew pokrojona w kostkę
  
- grecka oliwa z oliwek Kallisto,
- sól,
  
- pieprz,
- liść laurowy,
- laska cynamonu.

### Przygotowanie:

Na rozgrzanej oliwie podsmażamy cebulę i soczewicę. Zalewamy gorącą wodą i dodajemy koncentrat pomidorowy. Doprawiamy: solą, pieprzem, liściem laurowym i jedną laską cynamonu. Gotujemy na wolnym ogniu ok. 1 godzinę, aż soczewica będzie zupełnie miękka. 20 min. przed końcem gotowania dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki i marchew. Na talerzu zupę możemy doprawić dodatkowo octem winnym.

Podajemy z chlebem i greckim serem feta.

KALI OREXI !

