



Läätsesupp suitsuvorstiga



Ettevalmistamine

1. Soojendada kanapuljong. Pesta ja kontrollida läätsed. Hakkida sibulad ja porgandid 1 cm tükkideks. Lõigata vorstid 0,5 cm paksusteks viiludeks. Kuumutada õli suurel raskel kastmepannil keskmisel kuumusel.
2. Lisada kuuma õlisse vorstid ja küpsetada pruunistumiseni (umbes 2 minutit). Võtta vorstid pliidilt ning panna need paberrätile.
3. Lisada rasva sisse sibulad ja porgandid ning küpsetada kuni pehmenemiseni – umbes 10 minutit.
4. Lisada küüslauk ja tomatipasta, keerata kuumus väiksemaks ning jätkata segamist umbes 1 minuti vältel.
5. Valada juurde läätsed, suurendada kuumust keskmise astmeni ning panna vorstid tagasi pannile, segades neid mõni minut, kuni läätsed on korralikult rasva ja köögiviljadega segunenud.
6. Valada juurde puljong, lisada tüümian ja loorberilehed, panna kaas peale, lasta keema ning keeta, kuni läätsed on pehmed (umbes 40 minutit).
7. Maitsestada soola ja pipraga. Serveerida röstsaiaaga.

Tagasi retsept nimekirja



KOOSTISAINED

400 g	KITCHEN me kuumsuitsutatud pardivorsti
3 tl	Oliiviõli
2-3	Porgandit
4	Küüslauguküünt
2 sl	Tomatipastat
6 tassi	Kanapuljongit
½ tassi	Rohelisi läätsi
1 sl	Tüümiani
2	Loorberilehte
Vastavalt maitsele	Soola
Vastavalt maitsele	Pipart