

# Przy **GOTUJMY** LEPSZY ŚWIAT

## Krem brokułowy z zieloną soczewicą



### Składniki

Receptura ok. 12 porcji

Mały seler	1 szt.
Pietruszki	2 szt.
Por	1 szt.
Cebula	2 szt.
Ziemniaki	1 kg
Brokuł	2 szt.
Zielona soczewica	100 g
Natka pietruszki	4 łyżki
Czosnek	4 ząbki
Liść laurowy	5 listków
Olej rzepakowy	50 ml
Sól	do smaku
Pieprz	do smaku

### Wykonanie:

Obieramy selera, pietruszkę, ziemniaki. Pora kroimy w plastry, cebulę w kostkę, czosnek w plasterki.

Brokuła dzielimy na bardzo małe różyczki. Gotujemy soczewicę w 300 ml osolonej wody, do miękkości.

W garnku na rozgrzanym oleju smażymy selera, pietruszkę i pora przez 7-8 min. Dodajemy liść laurowy i ziele angielskie, a potem zalewamy 4 litrami wody. Dodajemy pokrojone ziemniaki i gotujemy na średnim ogniu do miękkości. Wyjmujemy liść laurowy i ziele angielskie.

Na patelni podsmażamy cebulkę, czosnek na złoty kolor. Dodajemy brokuły i podlewamy 200 ml wody.

Parujemy pod przykryciem ok 10 min. Do garnka dodajemy warzywa z patelni i blendujemy na gładki krem.

Doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy natkę pietruszki i ugotowaną soczewicę.