

## Zupa z soczewicy z pieczarkami



### SKŁADNIKI:

- ½ szklanki zielonej lub czarnej soczewicy
- 2 średnie ziemniaki
- ¼ średniego selera
- 1 duża cebula (najlepiej czosnkowa)
- 200 g pieczarek
- 2 ząbki czosnku
- 100 ml słodkiej śmietanki 30%
- 5 łyżek oliwy z oliwek
- sól i pieprz do smaku
- groszek ptysiowy

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Selera ścieramy na grubej tarce i wrzucamy na rozgrzaną oliwę z oliwek.
2. Dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę, odrobinę solimy i smażymy całość na średnim ogniu, mieszając od czasu do czasu, aż cebula się zeszkli.
3. Na koniec, dosłownie na chwilę, dorzucamy poszatkiwany czosnek, chwilę mieszamy.
4. Wszystko zalewamy 1,2 l wody.
5. Dodajemy namoczoną soczewicę, pokrojone w kostkę ziemniaki oraz pokrojone w cienkie plasterki pieczarki i całość gotujemy, aż soczewica i ziemniaki będą miękkie.
6. Na końcu dodajemy śmietankę, solimy i pieprzymy do smaku.
7. Możemy zupę zmiksować, ale nie jest to konieczne.
8. Podajemy z groszkiem ptysiowym.