

Házias lencseleves

Házias lencseleves recept - tartalmas, egyszerű és laktató leves gyors elkészítéssel.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 50 perc

Adag: 4

Leves

HOZZÁVALÓK

fél száraz vagy konzerv lencse
1 kisebb vöröshagyma
1 répa
2 gerezd fokhagyma
1 babérlevél
1 tk pirospaprika
negyed krumpli
só
bors
kolbász

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.03.31

ELKÉSZÍTÉS

1.

A lencsét ha szükséges beáztatjuk.



2.

Az apróra vágott vöröshagymát kevés olajon megpirítom, hozzáadom a fokhagymát és levéve a tűzről a pirospaprikát is.



3.

Felöntöm kb. 1 liter vízzel.



4.

Ha kezd puhulni a lencse, hozzáadom a kisebb kockákra vágott sárgarépát és krumplit.



5.

Puhára főzöm a zöldségeket, majd az utolsó percekben ha szeretnénk, szeletelhetünk a levesbe kolbászt is.

