

po 8. miesiącu

alergeny:
produkt zawiera mleko

S jak Soczewica i pomidory w zupie

Składniki

- Soczewica czerwona: 80 g
- Pomidory duszone: 60 g
- Zupka jarzynowa Gerber: 1 słoiczek
- Kolendra świeża: 1 pęczek
- Marchew: 30 g
- Masło: 10 g

Przybory kuchenne

- rondel, deska do krojenia, nóż, chochla, patelnia

Sposób przygotowania

Przygotowanie warzyw i ziół:

- Marchewkę obieramy i kroimy w drobną kostkę.
- Pokrojoną marchewkę szklimy na maśle, po czym kropimy odrobiną wody i podduszamy.
- Soczewicę gotujemy do miękkości w lekko osolonej wodzie, po czym odcedzamy.
- Kolendrę kroimy drobno.

Przygotowanie zupy:

- Do gorącej Zupki jarzynowej Gerber dodajemy ugotowaną soczewicę i doprawiamy solą.
- Do tak przygotowanej zupki dodajemy marchewkę, po czym gotujemy co najmniej 2 - 3 minuty na bardzo wolnym ogniu.
- Pod koniec gotowania dodajemy duszone pomidory i kolendrę.

