

### Polévka z červené čočky s rajčaty

- 3 menší cibule (nakrájené nahrubo)
- 250 g mrkve (nakrájené na kostky)
- 1 plechovka rajčat
- 250 g červené čočky
- 2-3 bobkové listy
- ½ polévkové lžíce provensálského koření
- 2 l zeleninového vývaru
- 1-2 stroužky česneku
- lžička oleje
- sůl, pepř

Na troše oleje opečeme cibuli, po chvíli přidáme česnek a provensálské koření. Přidáme mrkev, rajčata a čočku, zalijeme horkým vývarem. Přihodíme bobkový list. Vaříme přibližně 15 až 20 minut, než čočka změkne. Dochutíme solí, pepřem. Můžeme ozdobit čerstvými bylinkami jako petrželka, libeček, pažitka.

