

ΦΑΚΕΣ ΣΟΥΠΑ



- 500 γρ. φακές ψιλές
- 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 4 σκελίδες σκόρδο
- 1 φύλλο δάφνης
- ½ κουταλάκι γλυκού δενδρολίβανο
- ½ κουταλάκι γλυκού ρίγανη
- 1 φλιτζάνι τσαγιού λάδι
- 1 φλιτζάνι τσαγιού τοματάκι ψιλοκομμένο PRIMO GUSTO
- 1 κουταλιά σούπας πελτέ τομάτας
- αλάτι – πιπέρι

Καθαρίζουμε τις φακές και τις βάζουμε να βράσουν μ' αρκετό νερό. Βράζουμε σε άλλο σκεύος νερό. Χύνουμε το νερό που έβρασαν οι φακές και προσθέτουμε βραστό το νερό του άλλου σκεύους. Μόλις πάρει βράση, ρίχνουμε μέσα τις φακές, τα μυρωδικά, τα κρεμμύδια και το λάδι. Αφού βράσουν αρκετή ώρα προσθέτουμε την τομάτα, τον πελτέ και το αλατοπίπερο. Βράζουμε μέχρι να χυλώσουν.