

## Doradca Smaku VIII: Krem z cieciorzki z rodzynkami, odc. 10



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki

cebula duża

ząbki czosnku

2

pomidory

2 duże

natka pietruszki

1 pęczek

oliwa

2-3 łyżki

cieciorka konserwowa

(tyle gram, ile ważą pomidory)

wywar warzywny

500 ml

miód

3 łyżki

rodzynki

1 garść

migdały prażone

1 garść

Do smaku

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

pieprz

Przyprawa curry orientalna Prymat

Ziele angielskie całe Prymat

Kminek mielony Prymat

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1      Obraną cebulę, czosnek i pomidory kroimy w kostkę. Natkę pietruszki siekamy. Do dużego garnka wlewamy oliwę, przekładamy pokrojoną cebulę i chwilę podsmażamy. Następnie dodajemy czosnek i pomidory, doprawiamy zielem angielskim, solą i pieprzem. Dodajemy połowę natki pietruszki i cieciorę, doprawiamy curry. Całość zalewamy wywarem warzywnym i gotujemy przez 15–20 minut. Jeśli chcemy, żeby zupa była gęstsza możemy dodać mniej wywaru.
- KROK 2      Na patelni podgrzewamy miód, dodajemy rodzynki, doprawiamy kminkiem mielonym. Mieszamy i dodajemy prażone płatki migdałów. Podsmażamy przez około 2 minuty, co jakiś czas mieszając. Pod koniec dodajemy pozostałą część natki pietruszki i delikatnie mieszamy.
- KROK 3      Zupę blendujemy i wykładamy na talerze. Posypujemy podsmażonymi rodzynkami z migdałami.