

Krem z ciecierzycy z pomidorami i makaronem naleśnikowym



KRYSTYNA32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciecierzyca	1 puszka
pomidory	4 szt
czosnek	2 ząbki
bulion warzywny	500 ml
naleśniki	3 szt
sól	
pieprz	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek obrać i pokroić na plasterki, pomidory sparzyć, obrać ze skórki i pokroić na mniejsze kawałki, ciecierzycę odcedzić z zalewy.

Na patelni podsmażyć najpierw czosnek, następnie dodać pomidory i chwilę razem smażyć. Wlać bulion, dodać ciecierzycę i razem gotować około 10 minut. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Zupę zblendować na jednolity krem.

Naleśniki zwinąć w rulon i pokroić na cienkie plasterki.

Krem przelać na talarze. Podawać z makaronem z naleśników, ozdobić ciecierzycą i świeżymi ziołami.