

ZUPA-KREM Z CIECIERZYCY I FASOLKI SZPARAGOWEJ



MONIKAT83



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciecierzyca	200 g-suchy produkt
marchew	1 szt
pietruszka	1 szt
por	8 cm
fasolka szparagowa	300 g-mrożona
woda	1 litr
skórka z cytryny	1/2 szt
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciecierzycę zalać wodą i zostawić na całą noc pod przykryciem. Kolejnego dnia odcedzić ją z wody, przełożyć do garnka. Zalać litrem świeżej wody i postawić na ogień. Doprowadzić do wrzenia, gotować do miękkości.
- KROK 2 W międzyczasie marchewkę i pietruszkę pokroić w plasterki. Gdy ciecierzycza będzie na wpół miękka dodać warzywa (por w całości) wraz z fasolką.
- KROK 3 Przykryć i gotować do miękkości wszystkich składników. Doprawić solą i pieprzem. Zdjąć z ognia zblendować. Dodać otartą skórkę z cytryny. Wymieszać.