

Zupa z ciecierzycy



CRIS04



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ciecierzyca	20 dag
pomidory z puszki lub koncentrat	15 dag
czosnek	2 ząbek
bulion warzywny	0,75 l
majeranek	1,5 łyżeczka
rozmaryn świeży	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
boczek	50 surowy bez kości
oliwa	2 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do przygotowania tej zupy użyłam gotowanych ziaren ciecierzycy./można wykorzystać puszkowe/Suche ziarna podobnie jak groch czy fasolę należy wcześniej wypłukać, a następnie namoczyć w zimnej wodzie i pozostawić na ok.12 godz.Można to zrobić wieczorem,a na drugi dzień/ cierpliwie/ ugotować do miękkości.W głębokim rondelku,w którym będziemy gotować zupę podgrzać oliwę, dodać pokrojony w kosteczkę boczki podsmażyć kilka minut.. Następnie dodać czosnek i jeszcze chwilę poddusić/nie przypalić/Dodać pomidory,ugotowaną ciecierzycę,bulion,przyprawy i zagotować.Świeżą gałązkę rozmarynu można zastąpić szczypta suszonego.Zmniejszyć płomień i na wolnym już ogniu gotować ok.15min.Doprawić do smaku solą i pieprzem,wyjąć gałązkę rozmarynu.Ugotowaną zupę zmiksować w całości lub częściowo i podawać z grzankami lub tostami.Można pozostawić zupę bez miksowania,a w trakcie gotowania dodać do niej garść makaronu/średniej grubości/.