

Zupa z ciecierzycy i ziemniaków



EMESLIVE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek	3 ząbki
oliwa	3 łyżki
ziemniaki	500 g
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżki
bulion warzywny	1,5 litra
koperek	1 pęczek
ciecierzyca	500 gotowana
cebula	2 sztuki
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Cebulę i czosnek drobno siekamy. Ziemniaki obieramy i kroimy w cienkie półplasterki.
2. W garnku rozgrzewamy oliwę. Dodajemy cebulę i czosnek. Podsmażamy aż zmiękną, dodajemy paprykę i smażymy jeszcze przez minutę intensywnie mieszając. Zalewamy bulionem i doprowadzamy do wrzenia.
3. Do wrzącego bulionu dodajemy ziemniaki. Doprawiamy solą do smaku i gotujemy przez 10 minut. Następnie dodajemy ciecierzycę i gotujemy kolejne 2 - 4 minut.
4. Odlewamy 1/3 zupy (płyn razem z gęstym), pozostałe 2/3 miksujemy. Obie części zupy ponownie ze sobą mieszamy.