

Zupa z ciecierzycy i kapusty włoskiej



EMESLIVE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciecierzyca	300 g
kapusta włoska	150 g
bulion warzywny	1 litr
czosnek	2 ząbki
olej	
chorizo	10 g
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ciecierzycę zalewamy wodą i moczymy przez 12 godzin. Następnie gotujemy przez 1 godzinę w wodzie, w której się moczyła.
2. Na patelni rozgrzewamy olej i prze 5 minut podsmażamy posiekaną cebulę i czosnek. Dodajemy poszatutowaną kapustę i chorizo pokrojone na plasterki, podsmażamy przez 3 - 4 minuty. Dodajemy ciecierzycę, całość zalewamy wrzącym bulionem i gotujemy około 10 minut.