

Krem z ciecierzycy, cieciorki, ciecierecie :)



Autor: **ABITETOAT**
Przepisów: **42** Ocena: **445**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- bulion (wywar z warzyw lub jeżeli został Wam rosół to może być rosół)
- 1 kawałek imbiru
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- łyżka rozmarynu
- 1 łyżeczka cukru
- 1 puszka ciecierzycy gotowej do spożycia
- pół puszki pomidorów krojonych
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowanie: Cebulę i czosnek kroję w kosteczkę wrzucam do garnka z oliwą z oliwek. Dodaje starty imbir i rozmaryn. Duszę. Dodaje pomidory i gotuje przez 10-15 minut. Dodaje ciecierzycę i miksuję aż uzyskam w miarę gładką konsystencję. Dolewam bulion tak, żeby zupa nie była za rzadka, gotuję jeszcze chwilę. Podaję z grzankami pokrojonymi w kostkę.

Twoje notatki do przepisu: