

Pomidorowa zupa krem z pieczoną ciecierzycą



Autor: **Orionka**
Przepisów: **63** Ocena: **850**

1-2 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- 1 puszka pomidorów
- 300ml passaty pomidorowej
- 1 ostra papryczka
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1,5 łyżeczki ziół prowansalskich
- 1 łyżeczki kurkumy
- 3 łyżki stałej części mleka kokosowego
- Pół puszki ciecierzycy
- 2 łyżeczki wędzonej papryki
- sól, pieprz
- Oliwa z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę kroję w kostkę a czosnek w plasterki. W garnku z grubym dnem podgrzewam odrobinę oleju i podsmażam cebulę z czosnkiem. Dodaję kurkumę i zioła prowansalskie. Papryczkę pozbawiam nasion, drobno kroję i dorzucam do cebuli. Do garnka wlewam passatę i pomidory z puszki (pomidory przed dodaniem lekko siekam w puszce nożem). Całość gotuję około 10 minut. Teraz dodaję mleko kokosowe i zupę gotuję jeszcze chwilę aż mleko się rozpuści. Całość blenduję na gładki krem. Doprawiam solą i pieprzem.
- 2 Ciecierzycę dobrze odsączam na sitku. Wsypuję do miski. Dodaję wędzoną paprykę, trochę soli i łyżkę oliwy. Całość dokładnie mieszam aby ciecierzycza obtoczyła się w przyprawach i oleju. Tak przygotowaną ciecierzycę wysypuję na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piekę w piekarniku nagrzanym do 200 stopni aż ciecierzycza się zarumieni. Uwaga! Może lekko pryskać po jak popcorn ;) Zupę podałam z pieczoną ciecierzycą i natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: