

Rozgrzewająca zupa marchewkowa z cieciorą



Składniki

pęczek włoszczyzny
1 kg - marchewki
2 szt. - ziemniaki
1 szklanka - ciecierzycyca
1 łyżeczka - sól
0,5 łyżeczka - pieprz
czarny
1 łyżeczka - papryka
słodka
1 szczypta - chilli
1 łyżeczka - pietruszka
suszona
100 ml - śmietanka
1 szt. - pęczek pietruszki
4 szklanka - woda
1 szt. - bire
2 szt. - liść laurowy
2 szt. - czarny pieprz
ziarnka
2 szt. - ziele angielskie
1 szt. - ząbek czosnku

Opis wykonania

Idealna zupa na chłodne wieczory. Słodka marchewka, ostre chilli i specyficzny smak cieciorkei zwieńczony świeżą natką pietruszki? To musi się udać! Dobre zupy to takie, po których nie trzeba jeść drugiego dania- ta taka właśnie jest!

Dzień wcześniej należy namoczyć cieciorke, następnie gotować ok. godziny na wolnym ogniu wg przepisu. Włoszczyznę i czosnek obieram, myję wrzucam do gotującej się wody. Dodaję liście laurowe, ziele angielskie, pieprz ziarnisty. Gotuję pod przykryciem na wolnym ogniu wywar warzywny. Obieram marchewkę, myję, kroję na małe kawałki, to samo robię z ziemniakami. PO 30 min gotowania się wywaru, wyławiam i wyrzucam wygotowane warzywa, dodaję kilogram marchewki oraz ziemniaki. Gotuję do miękkości. Doprawiam do smaku. Przed blendowaniem wyjmuję z zupy, ziele angielskie, liście laurowe i pieprz ziarnisty. Zdejmuję z ognia i blenderem rozdrabnam, by zupa uzyskała konsystencję kremu. Wstawiam ponownie na ogień, dodaję cieciorke oraz powoli śmietankę. Mieszam, doprawiam do smaku. Podaję z dodatkiem świeżej natki pietruszki oraz serkiem pleśniowym brie lub camambert. Smacznego!