

Wegański krem z marchewki i cieciorzki z mleczkiem kokosowym i czarnuszką



## Składniki

350 g - ciecierzycy  
wcześniej namoczona i  
ugotowana lub z puszki  
2 szt. - cebula  
5 szt. - suszony pomidor  
1 kg - marchew  
200 ml - mleczko  
kokosowe  
4 łyżeczka - czarnuszka  
mielona/ ziarna  
1 garść - zielenina  
1,5 l - bulion warzywny  
100 ml - olej z pestek  
winogron  
3 szt. - seler nać  
1 szczypta - sól  
1 szczypta - pieprz  
mielony

## Opis wykonania

Wegański krem z marchewki i cieciorzki z mleczkiem kokosowym i czarnuszką

Cebulę udusić na połowie oleju, dodać marchewkę oraz seler nać, następnie zalać bulionem warzywnym. Dodać suszone pomidory, gdy warzywa zmiękną, dodać wcześniejszą ugotowaną cieciorzkę, odstawić do ostygnięcia i zblendować na krem. Dodać część mleczka kokosowego oraz przyprawy i zagotować. Podawać udekorowane mleczkiem kokosowym, czarnuszką połączoną z olejem i zieleniną.