



Strona główna &gt; Przepisy &gt; Lista przepisów &gt; Krem z ciecierzycy i pomidorów



## Krem z ciecierzycy i pomidorów

★★★★★(2)

🕒 30 minut

🍴 4 osoby

👨‍🍳 łatwy

## Wartości odżywcze

159 kcal / 1 porcję (335 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 47.33 kcal 2.37%	🥩 Białko 1.70 g 3.4%	🍞 Węglowod. 5.72 g 2.12%	🥑 Tłuszcze 2.38 g 3.4%	🌾 Błonnik 0.31 g 1.24%	<b>GDA</b> 2.37%
---------------------------------------	----------------------------	--------------------------------	------------------------------	------------------------------	---------------------



## Składniki

- Czosnek duży - 10g (2 ząbki)
- Cebula - 80g (sztuka)
- Oliwa z oliwek - 20g (2 łyżki stołowe)
- Papryczka chili - 20g (sztuka)
- Kmin rzymski - 2.5g (1/2 łyżeczki)
- Kolendra świeża - 7.5g (1/2 pęczka)
- Przepier pomidorowy - 480g (2 szklanki)
- Cukier - 3g (1/2 łyżeczki)
- Wywar warzywny - 480g (2 szklanki)
- Ciecierzycza z puszki - 170g (szklanka)
- Natka pietruszki pęczek - 18g (pęczek)
- Limonka - 50g (1/2 sztuki)



## Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** W garnku podgrzej oliwę, dodaj pokrojoną w kosteczkę cebulę, oprósź solą i zeszklij ją na umiarkowanym ogniu.

**KROK 2:** Dodaj pokrojony na plasterki czosnek i pokrojoną papryczkę chili, dalej delikatnie podsmaż przez około 2 minuty. Dodaj kmin rzymski, kolendrę i podgrzej razem przez kilkanaście sekund. Wlej przecier pomidorowy oraz bulion, dodaj cukier, dopraw w razie konieczności solą, pieprzem, zagotuj.

**KROK 3:** Dodaj odcedzoną ciecierzycę i kilka łyżek zalewy. Po zagotowaniu przykryj i gotuj pod przykryciem przez około 20 minut na umiarkowanym ogniu.

**KROK 4:** Zupę zmiksuj na gładki krem (w stojącym blenderze, na największej mocy, przez około minutę). Podgrzej przed podaniem, podawaj z chili, świeżą natką pietruszki i limonką.

\*Można wykorzystać tylko część wymienionych dodatków.

Smacznego!

