

Pikantna zupa z ciecierzycą



Autor: **miciunia**
Przepisów: 22 Ocena: 1207

 5-6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- cebula, 1 duza
- czosnek, 3 zabki
- marchew, 1
- pietruszka, 1
- ziemniaki, 3-4 srednie
- ugotowana ciecierzycą, 400g
- krojone pomidory, 1 puszka
- oliwa z oliwek, 1 lyzka
- pieprz ziolowy, 1/2 lyzeczki
- przyprawa curry, 1 lyzeczka
- cynamon, 1/4 lyzeczki
- cukier, 1 lyzeczka
- SŁODKA PAPRYKA, 1 lyzeczka
- ostra papryka, 1 lyzeczka
- kostki rosolowe, 2
- vegeta, do smaku
- pieprz, do smaku
- woda, 1,7 litra

Sposób przygotowania:

- 1 Cebule i czosnek drobno pokroic i zeszklic na rozgrzanej oliwie.
- 2 Marchewke, pietruszke i ziemniaki obrac, pokroic w kostke, dodac do cebuli, wsypac przyprawe curry i pieprz ziolowy i dusic 2 minuty.
- 3 Przelozyc warzywa do garnka i zalac woda. Dodac kostki rosolowe, pomidory, papryke slodka i ostra, zagotowac.
- 4 Doprawic vegeta, cukrem i cynamonem. Gotowac pod przykryciem az warzywa beda miekkie.
- 5 Na koncu dodac ugotowana ciecierzycę, doprawic do smaku pieprzem i ewentualnie ostra papryka, gotowc kilka minut. Posypac natka pietruszki. Podawac z pieczywem.

Twoje notatki do przepisu: