

Zupa szpinakowa z pieczoną ciecierzycą

30—45 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na zupę

400 g	Mrożony szpinak
200 g	Ziemniaki
1 litr	Bulion jarzynowy
80 g	Cebula
1 łyżeczka	Biały ocet balsamiczny
1 młynek	Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 młynek	Sól Himalajska
	Oliwa z oliwek
2 szt	Ząbki czosnku
1 opak	Gałka Muszkatołowa mielona

Do ciecierzycy

1 puszka	Gotowana ciecierzyca (masa po odsączeniu 250g)
3 łyżki	Oliwa z oliwek
1 łyżka	Sól Himalajska
1 szt	Czosnek granulowany

Przygotowanie

1. Energicznie wyciśnij rozmrożony szpinak. Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę o boku 1 cm.
2. Podgrzej bulion jarzynowy i gotuj w nim ziemniaki przez około 15 minut.
3. W międzyczasie pokrój cebulę w kostkę. Obierz i przeciśnij czosnek. Na patelni rozgrzej trochę oliwy z oliwek i zeszklij cebulę. Dodaj na kilka minut, przeciśnięty przez praskę szpinak i czosnek. Dopraw solą, pieprzem i szczyptą mielonej gałki muszkatołowej.
4. Gdy tylko ziemniaki będą miękkie, zmiksuj je blenderem ze szpinakiem na delikatny krem. Dopraw ponownie solą i pieprzem oraz odrobiną białego octu balsamicznego.
5. Rozgrzej piekarnik do 200°C i wyłóż blachę do pieczenia papierem do pieczenia. Ciecierzycę odsącz na durszlaku, dokładnie opłucz, a następnie osusz papierowymi ręcznikami.
6. Teraz włóż ciecierzycę do miski i wymieszaj z 3 łyżkami oliwy z oliwek, rozłóż równomiernie na blasze i piecz przez około 30 minut.
7. W małej miseczce połącz szczyptę soli himalajskiej i 1 łyżkę granulowanego czosnku.
8. Aby ciecierzyca była równomiernie zarumieniona i chrupiąca, należy ją dwukrotnie obrócić w czasie pieczenia. Wymieszaj ją w torebce z przyprawami. Następnie odstaw do ostygnięcia i użyj jako dodatku do zupy.