



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

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 ciecierzycza (masa po odsączeniu 250g)
3 łyżki	Oliwa z oliwek
1 łyżka	♦ Sól Himalajska
1 szt	♦ Czosnek granulowany

Zupa szpinakowa z pieczoną ciecierzycą

🕒 30—45 Min 🍷🍷🍷

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 ciecierzycza 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.

