

Cícerová krémová polievka

Suroviny:

800g cíceru v konzerve

voda

mlieko

2-3 zemiaky

soľ

smotana na varenie

1 cibuľa

cesnak

Postup:

Cibuľu nakrájame a speníme na oleji, pridáme zemiaky nakrájané na kocky, soľ podľa chuti a povaríme 10 minút. Pridáme scedený cícer a varíme kým zemiaky nezmäknú.

Všetko rozmixujeme, pridáme smotanu a dochutíme troškou cesnaku. Ak je polievka veľmi hustá, doriedime mliekom podľa potreby. Ako vložka do polievky je chutný chlieb pokrúpaný na kocky.