

## zupa z ciecierzycy

### Składniki

500 g passaty pomidorowej Cirio 800 g ciecierzycy (pozostaw wodę po odsączeniu) 600 g groszku 150 g wody 7 g żelatyny 10 liści świeżej bazylii ¼ posiekanej cebuli Rozmaryn do smaku Tarta skórka z 1 cytryny Oliwa z oliwek Sól i pieprz do smaku

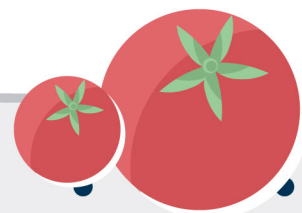
### Przygotowanie

#### PRZYGOTOWANIE POMIDORÓW BAVAROIS

1. Na patelni rozgrzej oliwę z oliwek, dodaj posiekaną cebulę, następnie dodaj passatę pomidorową, sól i bazylię.
2. Gotuj na wolnym ogniu przez 20 minut od czasu do czasu mieszając. W razie potrzeby dodaj wodę.
3. Dodaj żelatynę i dobrze wymieszaj.
4. Ponownie doprowadź do wrzenia.
5. Zdejmij z ognia i odstaw na kilka minut.
6. Napełnij miseczki przygotowanym sosem.
7. Wstaw do lodówki na co najmniej 20 minut.

#### PRZYGOTOWANIE ZUPY

1. Do ciecierzycy dodaj olej, sól i 250 ml wody, który pozostał Ci po odsączeniu ciecierzycy.
2. Zagotuj wszystko w garnku. Dodaj rozmaryn.
3. Przy pomocy blendera zmiksuj wszystko aż do uzyskania kremowej konsystencji. Jeśli krem jest zbyt gęsty dodaj odrobinę wody.
4. Odcedzony groszek podsmaż na patelni, dodaj posiekaną cebulę, sól i pieprz. Następnie dodaj startą skórkę z jednej cytryny.
5. Całość dokładnie wymieszaj i umieść w butelce by łatwo dozować małe porcje - „kleksy”.





Poczekaj aby wszystkie składniki przestygły. Następnie umieść pomidory Bavarois na talerzu, wlej zupę z ciecierzycy, udekoruj kroplami puree z grochu i kilkoma liśćmi świeżej bazylii.

