

(odc.05) zupa z ciecierzycy i porów

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.5)

trudność: **łatwe**

Składniki

340g ciecierzycy suszonej lub z puszki
1 ziemniak
3 łyżki oliwy extra vergine
1 łyżka masła
2 ząbki czosnku
3 duże pory
sól
pieprz
0,8 litra bulionu drobiowego lub warzywnego
parmezan



Przygotowanie

Suszoną ciecierzycę zalać wodą i moczyć przez noc (ciecierzycy z puszki nie trzeba namaczać). Rano odlać i ponownie zalać wodą. Doprowadzić do wrzenia, dodać ziemniak pokrojony w grube plastry (to sposób na zmiękczenie ciecierzycy). Usunąć szumowiny, ugotować ciecierzycę do miękkości.

W tym czasie na dużą patelnię wlać oliwę, dodać masło i podsmażyć na wolnym ogniu posiekane

na cienkie plasterki ząbki czosnku. Oczyszczyć pory, odkroić końce, umyć i pokroić białe części na cienkie plasterki. Przełożyć pokrojone pory na patelnię i smażyć na małym ogniu przez 10 minut, aż staną się miękkie i słodkie. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Odląć ciecierzycę i przełożyć na patelnię, do porów. Zalać warzywa bulionem, mieszać i czekać, aż zawrze.

Gotować jeszcze 15 minut. Połowę zupy zmielić w malakserze na gładki krem i zmieszać z niezmieloną częścią. Jeśli trzeba, rozcieńczyć zupę odrobiną bulionu. Dodać dwie garście świeżo startego parmezanu, wymieszać. Podawać zupę w miskach, z dodatkiem pieprzu, dobrej oliwy i tartego parmezanu.

© Jamie Oliver 2002