

# Krémová cícerová polievka

## Potrebuje

- - 300 g cícer
- - 2-3 ks zemiaky
- - Karička črievko
- - čierne korenie
- - morská soľ

## Postup

Cícer si necháme niekoľko hodín napučať vo vode, najlepšie cez noc.

Po napučaní cícer dáme variť a keď vidíme, že je už z polovice hotový, pridáme do neho nakrájaný zemiak.

Podľa potreby pridávame vodu. Po dovarení zemiaka pridáme polovicu resp. celé črievko Karička, chvíľu povaríme a potom rozmixujeme mixérom dohladka.

Po rozmixovaní dáme opäť variť, dochutíme morskou soľou, čiernym mletým korením.

---

Tento recept nám posielala: Jozefína z Divína

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno