

## Wiosenna zupa krem z cieciorke

data aktualizacji: 2024.04.24 autor: Redakcja



**Dzisiaj polecam pyszną kremową zupę o optymistycznym kolorze. Wiosna zobowiązuje ;) Taka zupa ma dużo zalet, między innymi i taką, że nie jest czasochłonna, a na wiosnę i w lecie to ja bardzo lubię takie dania :) Moim zdaniem cieciorke gotowana na parze jest idealnym rozwiązaniem do tego kremu.**

### **Składniki**

- 2 ząbki czosnku;
- 1/2 małej cebuli;
- 1 puszka pomidorów;
- 1 puszka cieciorke gotowanej na parze Bonduelle;
- duża garść liści bazylii;
- kilka igiełek świeżego rozmarynu;
- oliwa z oliwek;
- 1 i 1/2 szklanki bulionu lub wody;
- 1/2 łyżeczki cukru;

- sól;
- pieprz;
- ewentualnie parmezan;
- makaron (najlepiej długi).

### **Przygotowanie**

Czosnek oraz cebulę drobno posiekaj, podsmaż w rondelku na oliwie. Kolejno dodaj posiekane liście bazylii i bardzo drobniutko posiekane igiełki rozmarynu, a także pomidory. Gotuj przez 15 minut. Następnie dodaj bulion lub wodę, pół puszki odcedzonej cieciorki i wszystkie przyprawy, po czym zmiksuj. Do przygotowanego kremu dodaj resztę cieciorki i wymieszaj. Gotuj jeszcze 5 minut. W międzyczasie ugotuj makaron w osolonej wodzie wg instrukcji na opakowaniu. Gorącą zupę podaj z makaronem. Dodatkowo możesz skropić oliwą i posypać parmezanem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/38992-wiosenna-zupa-krem-z-cieciorki>