



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Krem z topinamburu z cieciorką



## Krem z topinamburu z cieciorką

★★★★★ (11)

🕒 40 minut

🍴 2 osoby

👨‍🍳 łatwy

## Wartości odżywcze

**262 kcal** / 1 porcję (491 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność <b>53.40 kcal</b> 2.67%	🥩 Białko <b>1.66 g</b> 3.32%	🍞 Węglowod. <b>6.90 g</b> 2.56%	👉 Tłuszcze <b>2.87 g</b> 4.1%	🌾 Błonnik <b>0.86 g</b> 3.44%	<b>GDA</b> <b>2.67%</b>
--	------------------------------------	---------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	----------------------------

## 👨‍🍳 Składniki

- Oliwa z oliwek - 20g (2 łyżki stołowe)
- Cebula - 90g (1 ¼ sztuki)
- Czosnek duży - 10g (2 ząbki)
- Topinambur, świeży - 192.5g (3 ½ sztuki)
- Kalafior - 100g
- Ciecierzycza z puszki - 85g (½ szklanki)
- Wywar warzywny - 480g (2 szklanki)
- Sól biała - 0.5g (szczypta)
- Pieprz czarny - 4g (4 szczypty)

## 👨‍🍳 Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Pokrój w drobną kosteczkę cebulę i smaż 2-3 minuty na rozgrzanej oliwie. pod koniec smażenia dodaj posiekany czosnek i smażyc kolejne 1,5 minuty.

**KROK 2:** Do patelni dołóż umyty, obrany i pokrojony w plasterki topinambur i kontynuuj smażenie jeszcze 3 minuty. Następnie dodaj ugotowaną cieciorkę (może być z puszki), kalafiora i smaż kolejne 3 minuty. Całość warzyw dopraw sporą szczyptą soli.

**KROK 3:** Do gotującego się w wysokim garnku bulionu warzywnego dodaj warzywa z patelni i gotuj całość na wolnym ogniu przez około 15-20 minut.

**KROK 4:** Po tym czasie zblenduj zupę na gładki, biały krem. W razie potrzeby dodaj troszkę soli i pieprzu. Zupę przełóż na talerze. Udekoruj podprażonymi pestkami dyni lub mielonym siemieniem lnianym.

Smacznego!

