

## Zupa z pieczonego kalafiora i pora z ciecierzycą i szczypiorkiem

### Składniki:

- 1 kalafior
- 1 por
- 1 puszka ciecierzycy
- 1 pęczek szczypiorku
- 5 łyżek oleju rzepakowego

### Wykonanie:

Kalafior podziel na mniejsze części (różyczki), grubą todygę kalafiora potnij na drobne kawałki. Pora przekrój wzdłuż na pół i dokładnie ołucz pod zimną wodą, a następnie pokrój go na paseczki o szerokości 1cm. Kalafior i por wyłóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i włóż do piekarnika (180 stopni Celsjusza, 20 minut).

Przełóż upieczone warzywa do garnka, zalej wodą 1cm ponad ich powierzchnię. Zagotuj wodę i trzymaj garnek na małym ogniu, dodaj szczyptę soli. Gdy warzywa zaczną się rozpadać, zblenduj je na gładki krem. W przypadku zbyt gęstej zupy, dolej trochę wody i ponownie zagotuj. Jeśli zupa jest zbyt rzadka, dłużej gotuj ją bez przykrywki aby nadmiar wody odparował.

Kiedy konsystencja zupy i jej smak jest odpowiedni, dodaj odcedzoną na sicie ciecierzycę i poczekaj aż uzyska tę samą temperaturę co zupa. Zupę podawaj w talerzu posypaną drobno posiekanym szczypiorkiem.