



Cizrnová polévka s fenyklem, pomerančem a klobásou

Ingredience:

4 porce:

1 cibule

1 fenykl

200 ml pomerančového džusu

1 pomeranč

400 g cizrny v plechovce

1 lžička fenyklových semínek

200 ml mléka

pár kapek vinného octa

1 XXL Schneider papriková klobása

50 g másla

sůl, pepř

Postup:

Na polovině másla zpěníme jemně nakrájenou cibuli a semínka. Fenykl nakrájíme podélně natenko a zbytek nasekáme nahrubo. Přidáme do základu, osolíme a natenko nakrájený fenykl vložíme do studené vody, schováme si ho na později. Do hrnce přidáme cizrnu i s nálevem, mléko a provaříme zhruba 10 minut. Přidáme kůru z pomeranče a šťávu. Přivedeme k varu a vše osolíme, přidáme zbytek másla a dochutíme octem. Vše rozmixujeme dohladka.

Klobásku Schneider nakrájíme najemno a opečeme dozlatova. Osušíme na papíře, a nakonec přidáme do talíře. Ozdobíme kůrou z pomeranče, syrovým fenyklem.

www.JakNaVelkeVeci.cz

www.Schneider-group.cz

