

Zupa z zielonego groszku

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac z kruchymi slonymi paluszkami. Zupe mozna jesc na zimno.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 szklanki wyluskanego zielonego groszku -
- 5 dymek bez szczypiorku -
- mała salata maslowa -
- 3 szklanki rosolu drobiowego (z kostki) -
- łyżka masła -
- sok z cytryny -
- łyżeczka cukru -
- sól -
- szklanka smietanki -
- 2 łyżki posiekanej świeżej mięty -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Dymki drobno posiekac. Rozgrzac w garnku maslo i poddusic cebulke, nie rumieniac. Dodac groszek, rosol, poslodzic. Gotowac pod przykryciem, az groszke bedzie zupełnie miękki. Dolozyc pokrojona w paski salate i liscie miety. Gotowac jeszcze przez 5 minut pod przykryciem. Ostudzic i zmiksowac. Przecedzic, zagotowac, dodac sok z cytryny i smietanke.

