

Zupa Bagienna

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85



Przepis widziałam w programie Nigelli Lawson, troszkę go zmieniałam. Robimy z siostrą dość często :)

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- groszek mrożony - 1 op.
- ser mocarella - 1 kostka(i)
- kostka rosółowa drobiowa - 2 na litr wody
- przyprawy (ziarenka smaku, vegeta) -
- czosnek -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Do garnka wlewamy litr wody, wrzucamy 2 kostki rosółowe. Po rozpuszczeniu dodajemy przyprawy i czekamy aż się zagotuje. Następnie wrzucamy zamrożony groszek i gotujemy do momentu gdy groszek będzie miękki. jeżeli nie mamy blendera to mocarellę wrzucamy do robota razem z groszkiem i robimy papkę (nie dodawać całego groszku naraz, etapami). Do papki dolewamy wywar do połowy i miksujemy. Zmiksowaną zupkę przelewamy do reszty wywaru i mieszamy łyżką.

GRZANKI:

Wcześniej przygotowane suche kostki z bułki podsmażamy na maśle i czosnku aż się zarumieni.

Jak podawać?

Z grzankami: bułki pokroić na kostkę, wrzucić do papierowej torebki i na ciepły kaloryfer. Dzień przed robieniem zupy.