

Krem z zielonego groszku

Przepis dodany przez użytkownika patrycja



Bardzo dobre, polecam:)

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- 50 dag zielonego groszku (świeżego lub mrożonego) -
- 1 i 1/2 l bulionu warzywnego -
- 1/2 łyżeczki tymianku -
- 3 ziarna ziela angielskiego -
- liść laurowy -
- kilka łyżek gęstej śmietany -
- sól i szczypta cukru -
- groszek ptysiowy -

Etapy przyrządzenia:

1. Groszek umyć, zalać gorącym bulionem warzywnym, dodać ziele angielskie i liść laurowy, gotować powoli pod przykryciem, aż groszek będzie miękki.

2. Ziele angielskie i liść laurowy usunąć, 4 łyżki groszku odłożyć, a pozostały wraz z bulionem lekko przestudzić, a następnie zmiksować. Doprawić solą, tymiankiem i szczyptą cukru.

3. Zupę podawać posypaną odłożonym groszkiem oraz groszkiem ptysiowym. Na wierzchu każdej porcji położyć łyżkę gęstej śmietany.

