



przepisy.pl

## Krem z zielonego groszku



foto: Iza Kulińska

### Składniki:

- szalotka - 2 sztuki
- masło - 1 łyżka
- sól - 2 szczypty
- pieprz biały mielony - 2 szczypty
- cukier - 2 szczypty
- do ozdoby: gęsta śmietana albo jogurt - 4 łyżki
- woda - 750 mililitrów
- Bulionetka warzywna Knorr** - 2 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

30 minut 4 osoby Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Groszek opłucz i dobrze osącz - mrożonego nie musisz myć. Szalotki obierz, posiekaj.
2. W garnku roztop masło, zeszklij szalotkę. Dorzuć groszek i smaż chwilę mieszając. Dodaj ok. 1/2 łyżeczki cukru. Zalej bulionem z bulionetek rozpuszczonych w ok. 750 ml wody i gotuj na małym ogniu aż groszek będzie miękki - nie przykrywaj garnka !
3. Zupę zmiksuj dosypując jeszcze miętę i dolewając śmietankę. Jeśli będzie zbyt gęsta dolej troszkę wody. Dopraw do smaku ew. solą i pieprzem. Podawaj z kleksikami gęstej śmietany albo jogurtu.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)