



przepisy.pl

Zupa grochowa krem po meksykańsku

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- groch łuskany - 200 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- cebula - 10 sztuk
- papryka czerwona - 1 sztuka
- wątróbki drobiowe - 150 gramów
- pomidory z puszki - 400 gramów
- pietruszka natka - 2 łyżki
- kumin
- Czosnek 2 ząbki
- gęsta śmietana 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Groch zalej 1,5 litrem wody. Dodaj kostki Knorr i gotuj do miękkości.
2. W międzyczasie obierz i poszatkuje cebulę. Paprykę pokrój drobno. Na patelni podduś cebulę i paprykę. Dodaj pokrojoną i oczyszczoną wątróbkę.
3. Gdy wątróbką zrobi się rumiana dodaj całość, wraz z pomidorami z puszki, do zupy. Gotuj jeszcze 10 minut.
4. Zupę dopraw kuminem i startym czosnkiem.
5. Na koniec zupę zmiksuj. podawaj z posiekana natką pietruszki i gęstą śmietaną.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl