



przepisy.pl

## Zupa krem groszkowo-ziółowa



### Składniki:

- Rosół z kury Knorr - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr - 1 sztuka
- groszek (z puszki) 400 g - 1 sztuka
- śmietanka słodka 18 % - 1 szklanka
- masło - 1 łyżka
- mięta - 2 łyżki
- olej z pestek winogron - 0.3 szklanek
- chleb tostowy - 4 sztuki
- woda - 0.5 litrów



30 minut



4 osoby



Łatwe

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

### Sposób przygotowania:

1. Odcedź groszek i odłóż 4 łyżki.
2. Zagotuj wodę z kostką rosółową Knorr. Wrzuć groszek i masło i gotuj przez 5 minut.
3. Zmiksuj w malakserze zupę ze śmietanką i pokrojoną miętą, rozkruszoną mini kostką pietruszka Knorr.
4. Z chleba tostowego zrób na oleju rumiane grzanki.
5. Podawaj zupę w filiżankach lub bulionówkach z grzankami i groszkiem obok.

---

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)