



przepisy.pl

Zupa krem z zielonego groszku



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mrożony groszek - 4 szklanki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- por - 1 sztuka
- ziemniaki - 2 sztuki
- oliwa - 50 mililitrów
- woda - 6 szklanek
- serek mascarpone - 4 łyżki
- świeży koperek
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. W garnku podgrzej olej i podsmaż chwilę posiekany czosnek oraz umytego i pokrojonego w plastry pora.
2. Wlej wodę i dodaj pokrojone w mniejsze kawałki ziemniaki oraz Bulion na włoszczyźnie Knorr.
3. Gdy ziemniaki będą miękkie, wsyp cały groszek i poczekaj, aż zupa ponownie się zagotuje.
4. Następnie zdejmij garnek z ognia i dokładnie zmiksuj zupę na gładki krem.
5. Natychmiast rozlej do misek. Zupa powinna być jasna i zielona. Na wierzchu zupy nałóż łyżką serek i udekoruj gałązkami koperku.

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