



przepisy.pl

Zupa krem z zielonego groszku - VIDEO



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- zielony groszek mrożony - 1 kilogram
- woda - 1 litr
- por - 0.5 sztuk
- cebula - 2 sztuki
- ziemniaki - 4 sztuki
- świeża mięta - 0.5 pęczków
- cytryna - 1 sztuka
- groszek ptysiowy - 1 opakowanie
- cukier - 1 łyżka
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej - 3 łyżki
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w piórka. Pora dokładnie umyj i pokrój w paski. Ziemniaki obierz i przekrój na cztery części. Groszek odstaw, aby się rozmroził.
2. W garnku rozgrzej olej, dodaj cebulę oraz pora. Całość smaź, aż zacznie nabierać rumianego koloru.
3. Wlej 1 l wody i dodaj ziemniaki.
4. Dodaj Bulion na włośczyźnie Knorr i całość gotuj, aż ziemniaki zmiękną, czyli około 15 minut.
5. Dodaj rozmrożony groszek i gotuj kolejne 5 minut. Groszek powinien zmięknąć, lecz zachować zielony kolor.
6. Dopraw zupę sokiem z cytryny oraz cukrem. Dodaj listki świeżej mięty i całość dokładnie zmiksuj. Jeśli chcesz, możesz zupę przetrzeć przez sito. Krem z zielonego groszku podawaj z groszkiem ptysowym.

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