



przepisy.pl

Zupa wigilijna z zielonego groszku



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- cebula - 1 sztuka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- marchewki - 4 sztuki
- suszony zielony groszek
- suszone śliwki bez pestek - 10 sztuk
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- mąka - 2 łyżki
- masło lub olej - 2 łyżki
- woda w miarę potrzeb

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

Sposób przygotowania:

1. Groszek namocz przez noc. Odcedź, zalej 2 litrami zimnej wody i gotuj do momentu, gdy będzie miękki, ciągle uzupełniając wodę. Dodaj kostkę bulionu Knorr.
2. Pokrój marchew oraz pietruszkę, a cebulę opiecz na kuchennej płycie. Dodaj je pod koniec gotowania, całość dopraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr.
3. Z masła (lub oleju) i mąki zrób zasmażkę i dodaj do gotującej się zupy, wraz z natką pietruszki. Kiedy wszystkie składniki będą już miękkie, odstaw zupę z ognia.
4. Śliwki namocz, ugotuj, po czym odcedź i dodaj do gotowej zupy.

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