

Zupa-krem z zielonego groszku



Autor: **AnkaGotuje**
Przepisów: **177** Ocena: **21472**

5-6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 torebki mrożonego groszku
- 1 litr bulionu
- świeża mięta
- sól, pieprz
- kawałek imbiru
- 1 cebula
- 1 łyżka masła
- 2-3 łyżki śmietany 18%

Sposób przygotowania:

- 1 W garnku roztapiam masło. Wrzucam posiekaną cebulę – niezbyt drobno, bo i tak później będę wszystko blendować. Podsmażam ją, aż się zeszkli.
- 2 Imbir obieram łyżeczką i ścieram na tarce – potrzebuję około 1 łyżki. Dodaję go do cebuli i wysypuję groszek. Wszystko podsmażam 3-5 minut. Następnie zalewam bulionem. Gotuję około 15 minut. Kilka groszków wyjmuję i odkładam do dekoracji.
- 3 Wyłączam gaz, dodaję listki mięty oraz śmietanę, którą najpierw hartuję, tak aby nie zważyła się w zupie. Wszystko dokładnie blenduję. Doprawiam solą i pieprzem. Ewentualnie przecieram jeszcze przez sitko.

Podaję z łyżką zielonego groszku, garścią groszku ptysiowego i listkiem mięty :)

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: