

Zupa krem z zielonego groszku

Autor: **ElMar**Przepisów: **238** Ocena: **2719**

1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 150 g zielonego groszku (może być mrożony)
- 1 1/2 łyżki masła
- mała cebula
- 50 g pokrojonego w kostkę selera
- 50 g posiekanego pora
- łyżka mąki
- 600 ml bulionu
- 100 ml śmietany
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Rozdrobnione warzywa (oprócz groszku) poddusić na maśle (1 łyżka) dodać bulion tak aby zakryły warzywa i gotować przez ok 20- 25 minut.
Do pozostałego bulionu dodać groszek i gotować ok. 20- 25 minut. Gdy warzywa będą już miękkie połączyć ze sobą i zmiksować. Podprawić mąką rozrobiona z niewielką ilością wody. Zmiksowana zupę doprawić do smaku przyprawami i na koniec dodać pozostałe masło. Przed podaniem na każdą porcję zupy dodać kleks śmietany. Podawać z grzankami.



Twoje notatki do przepisu: