

zupa z zielonego groszku

Przepis dodany przez użytkownika xxxbetaxxx

świetnie smakuje z groszkiem ptysiowym

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- mrożony groszek - 300 g
- główka sałaty - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- bulion warzywny - 1 l
- śmietana 22 % - 5 łyżka(i)
- listki mięty - 2 łyżka(i)
- masło - 2 łyżka(i)
- sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. cebule obieramy, siekamy, szklimy na maśle na patelni. groszek płuczemy, osączamy. sałatę myjemy i osuszamy. małe listki sałaty odkładamy do dekoracji, a pozostałe rwiemy i razem z groszkiem dodajemy do cebuli.
2. wlewamy szklanę bulionu i gotujemy pod przykryciem 10 minut. lekko studzimy, miksujemy, wlewamy resztę bulionu i zagotowujemy. dodajemy śmietanę, sok z cytryny, przyprawiamy solą i pieprzem.
3. zupę podgrzewamy, ale nie doprowadzamy do wrzenia. wlewamy na talerze, posypujemy listkami mięty oraz odłożonymi listkami sałaty.