

Mój przepis na...: Zupa krem z brokułów i zielonego groszku, odc. 29



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

groszek zielony	mrożony 500g
serek topiony	kremowy 100 g
brokuły	2 sztuki
cebula	2 sztuki
ząbek czosnku	2 sztuki
masło	2 łyżki
olej rzepakowy	2 łyżki
Rosół drobiowy z włoszczyzną	1,5 litra
śmietana kremówka	1 szklanka
bagietka czosnkowa lub ziołowa	1 sztuka
Papryka słodka mielona Prymat	szczypta
Bazylija suszona Prymat	szczypta
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	szczypta
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Czosnek i cebulę kroimy w kostkę i smażymy na rozgrzanym oleju.

- KROK 2 Do rosółu drobiowego dodajemy mrożony groszek oraz rozdrobnione różyczki brokułów. Następnie przekładamy z patelni podsmażoną cebulę z czosnkiem. Doprawiamy do smaku solą, grubo mielonym pieprzem i bazylią.
- KROK 3 Dodajemy 1 dużą łyżkę masła, pokrojony na mniejsze kawałki ser topiony i doprawiamy papryką słodką. Zupę podgrzewamy aż zagotuje się.
- KROK 4 Kilka różyczek i ziaren groszku możemy wyłowić z zupy i odłożyć do dekoracji. Po zagotowaniu zmniejszamy ogień i miksujemy zupę. Dodajemy śmietaną i ponownie miksujemy.
- KROK 5 Zupę przelewamy do głębokich talerzy, dekorujemy śmietaną, odłożonym groszkiem i różyczkami brokułów. Podajemy z grzankami z upieczonej bagietki z masłem ziołowym.