

Przepis dnia III, odc. 23: Zupa krem z zielonego groszku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

groszek mrożony	1 opakowanie
rosół warzywny	1 l
ziemniaki	2 szt.
cebula	1 szt.
por (biała część)	1 szt.
pokruszony ser kozi	4 łyżki
sok z cytryny	1/2 szt.
masło	2 łyżki
olej rzepakowy	
śmietana kremówka	4 łyżki
suszone pomidory	2 łyżki
bazylia	
mięta	
cukier	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
Kminek cały Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W garnku na maśle i oleju podsmażyć cebulę, pora i ziemniaki. Smażyć 3-4 minuty, a następnie dodać groszek i odrobinę cukru aby warzywa nie straciły swojego koloru.
- KROK 2 Wszystko zalać rosołem, doprawić białym pieprzem i gotować do miękkości ziemniaków.
- KROK 3 Całość zmiksować dodając śmietanę i kilka liści mięty.
- KROK 4 Doprawić do smaku sokiem z cytryny by zupa nie straciła koloru i solą morską.
- KROK 5 Tak przygotowaną zupę podawać z pokruszonym serem kozim, suszonymi pomidorami, listkami bazylii i prażonym na suchej patelni kminkiem.