

Zupa krem ze strąków groszku



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

strączki z zielonego groszku	800 gramów
parmezan starty	3 łyżki
śmietana kwaśna	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Strączki gotujemy w osolonym wrzątku przez 30 min (wody wlewamy tyle, by zakryła strąki). Studzimy blendujemy (razem z wodą w której gotowały się), przecieramy przez drobne sito. Dodajemy parmezan, śmietanę (dokładnie łączymy), do smaku doprawiamy solą i pieprzem.