

Groszek w parmezanie



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietanka	1 szklanka
żółtka jaj	2 szt
sól	do smaku
cukier	do smaku
zielony groszek	
parmezan	0,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zamrożony groszek opłukać, wrzucić do wrzącej wody z dodatkiem cukru. Zagotować kilkakrotnie. Odstawić, odcedzić. Słodką śmietanę podgrzać na parze, mieszając trzepaczką dodać żółtka i tartą bułkę. Gdy zgęstnieje, odstawić, wymieszać z parmezanem i przyprawić solą do smaku. Groszek włożyć do naczynia żaroodpornego, zalać sosem i wstawić do nagrzanego piekarnika. Podawać zaraz po zrumienieniu.