

Zupa-krem z zielonego groszku



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica	8 plasterków
rosół	2,5 szklanki
śmietana	1 szklanka
cebula	2 sztuki
olej	2 łyżki
sól, pieprz	do smaku
natka pietruszki	
zielony groszek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać, drobno pokroić w kostkę. Podsmażyć razem z zielonym groszkiem na gorącym oleju. Zalać rosołem i gotować pod przykryciem około 10 minut. Zupę przetrzeć przez sito. Ponownie podgrzać, doprawić solą i pieprzem. Śmietanę ubić na sztywno i wymieszać z zupą. Do każdego talerza włożyć plasterki polędwicy i posypać natką pietruszki.