

Krem z groszku



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

zielonego groszku konserwowego	0,5 kg
cebula	1 duża
rosołu	1 litr
masła	1 łyżka
sól i pieprz	do smaku
imbir starty	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować litr wody z kostką rosołową. Cebulę drobno posiekać. W dużym rondlu stopić masło. Dodać cebulę i imbir. Smażyć kilka minut, ciągle mieszając. Do rondla dodać rosół i groszek. Gotować tak długo, aż groszek będzie miękki. Wywar przetrzeć przez sito lub zmiksować. Przyprawić do smaku szczyptą soli i pieprzu.

Smacznego!!!