

Zupa z zielonego groszku



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bulion drobiowy	1 litr
groszek konserwowy	1 puszka
gęsta śmietana	200 ml
żółtko jajek	1 sztuka
mąka ziemniaczana	1,5-2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Groszek konserwowy miksujemy blenderem (razem z zalewą z puszki), dodajemy do wywaru drobiowego i dalej miksujemy. Wstawiamy na ogień i zagotowujemy, mąkę ziemniaczaną mieszamy ze śmietaną i żółtkiem, wszystko roztrzepujemy ze sobą, dodajemy zahartowane do zmiksowanego groszku, przyprawiamy do smaku solą, pieprzem i Kucharkiem, posypujemy koperkiem. Podajemy z ziemniakami.