

Zupa z zielonego groszku

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac z kruchymi slonymi paluszkami. Zupe mozna jesc na zimno.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 szklanki wyluskanego zielonego groszku -
- 5 dymek bez szczypiorku -
- mała salata maslowa -
- 3 szklanki rosolu drobiowego (z kostki) -
- łyżka masła -
- sok z cytryny -
- łyżeczka cukru -
- sól -
- szklanka smietanki -
- 2 łyżki posiekanej świeżej mięty -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Dymki drobno posiekać. Rozgrzać w garnku masło i poddusić cebulkę, nie rumieniąc. Dodać groszek, rosół, posłodzić. Gotować pod przykryciem, aż groszki będą zupełnie miękkie. Dodać pokrojoną w paski sałatę i liście mięty. Gotować jeszcze przez 5 minut pod przykryciem. Ostudzić i zmiksować. Przecedzić, zagotować, dodać sok z cytryny i śmietankę.

