

ZUPA KREM Z ZIELONEGO GROSZKU Z PIETRUSZKĄ

Przepis na danie za ok. 35 zł dla 4 osób.

Składniki:

2 łyżki masła

1 łyżka oliwy

400 g mrożonego zielonego groszku

2 szalotki posiekane w kostkę

1 litr bulionu warzywnego

1 pęczek posiekanej natki pietruszki

100 ml śmietany kremówki 36%

80 g startego sera pleśniowego

sól, pieprz biały mielony, kminek mielony, gałka muskatołowa do smaku

Sposób przygotowania:

W garnku rozgrzewamy masło z oliwą i obsmażamy szalotkę z groszkiem. Następnie wlewamy bulion i gotujemy do momentu aż groszek się rozgotuje. W trakcie doprawiamy zupę do smaku.

Na końcu dodajemy pietruszkę a całą zupę miksujemy i przecieramy przez sito. Krem ponownie zagotowujemy i zabielaemy śmietaną i jeszcze raz doprawiamy do smaku. Zupę przelewamy do bulionówek i posypujemy serem.