

Groszkowa zupa kremowa



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19497**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- wywar warzywny 5 szklanek
- Zielony groszek 40 dag
- Masło 1 łyżka
- mąka 2 łyżki
- śmietanka 1/2 szklanki
- Mleko 2/3 szklanki
- sól do smaku
- cukier do smaku
- Koperek

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

W małej ilości wody ugotować groszek z dodatkiem masła, następnie zmiksować. Przetartą masę rozprowadzić wywarem warzywnym i zagotować. Doprawić zawiesiną z mąki i mleka, przyprawić do smaku i znowu zagotować. Przed podaniem dodać do zupy żółtka rozmieszane ze śmietanką i posiekanym koperkiem. Podawać z groszkiem ptysiowym lub grzankami.

Twoje notatki do przepisu: