

Zupa krem z groszku

Autor: **monika1978**Przepisów: **29** Ocena: **900**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2 paczki mrożonego groszku (po ok. 450 g)
- 1 duża cebula, najlepiej cukrowa
- 2-3 ząbki czosnku
- 2 łyżki masła, 3 łyżki oliwy z oliwek
- 2-3 cm świeżego imbiru
- bazylia świeża lub mrożona ok. 100g
- 2 litry bulionu np. wołowego
- sól, pieprz
- dodatkowo: 200 g łososia wędzonego, koperek, śmietana

Sposób przygotowania:

- 1 W garnku rozpuszczamy masło, dodajemy oliwę, następnie cebulę pokrojoną w półplasterki, i czosnek, podsmażamy ok. 2-3 minut.
Dodajemy groszek, pokrojony imbir i bazylię , mieszamy.
Zalewamy bulionem, dodajemy sól, pieprz, gotujemy ok. 25-30 minut.
Blendujemy, doprawiamy solą i pieprzem do smaku.
- 2 Podajemy gorącą zupę do picia np. w filiżance..
Można ugotować z połowy podanej porcji.
Ja uwielbiam smak i aromat tej zupy i dlatego gotuję większą porcję.
- 3 Można też podać bardziej wykwintnie z wędzonym łososiem i koperkiem oraz kilkoma kroplami śmietany np. 30%.
Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: