



Zupa krem z zielonego groszku

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
W garnku rozgrzej masło i podsmaż cebulkę oraz czosnek przez ok. 5 min.

Krok 2
Dodaj oczyszczony groszek, wlej bulion i doprowadź do wrzenia. Gotuj pod przykryciem przez ok. 20 min (do miękkości groszku).

Krok 3
Zmiksuj przy pomocy blendera na puree, dodaj śmietankę i dopraw solą oraz pieprzem. Podgrzej, ale nie doprowadzaj do wrzenia. Zupę krem podawaj z grzankami, dodatkowym kleksem śmietanki oraz oliwy. Smacznego!

Składniki:

- 2 łyżki masła łaciate
- 1 cebula cukrowa - posiekana
- 2 ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę
- 3 szklanki bulionu warzywnego
- 3 szklanki zielonego groszku (świeżego)
- 150 ml śmietanki UHT łaciata 30%
- grzanki do podania
- oliwa do podania
- sól
- pieprz