



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef
Kuchni (6855)

Krem z groszku zielonego

Doprawić do smaku solą i cukrem.

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- żółtka, 1 szt.
- śmietanka, 12 dag
- tłuszcz, 1 dag
- mąka , 1 dag
- groszek zielony, 50 dag
- wywar z kości, 4 szkl.

Sposób przygotowania:

Groszek ugotować z dodatkiem niewielkiej ilości wody, pozostawiając część do przybrania. Z tłuszczu i mąki zrobić zasmażkę, zagęścić wywar, zagotować. Dodać przetarty groszek, śmietankę, zaciągnąć żółtkiem. Doprawić do smaku solą i cukrem. Krem podawać przybrany groszkiem z grzankami lub groszkiem ptysiowym.

