



Tekst i zdjęcie: **klosek1981** - Młodszy Kucharz (250)

## **Zupa krem z groszku**

Pierwsza próba przepisu będącego połączeniem kilku innych jakie znalazłem na różnych serwisach kulinarnych.

**Czas przygotowania:** do 1 godziny

**Stopień trudności:** Trudne

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** gotowane

**Liczba porcji:** cztery

### **Składniki:**

- kostka bulionowa, 2 szt.
- groszek zielony, 400 g
- cebula, 1 szt.
- ziemniak, 3 szt.
- masło, 1 szt.
- mąka pszenna, 4 łyżk.
- Śmietana 18% , 100 g
- żółtka, 1 szt.

### **Sposób przygotowania:**

1. Zagotować bulion (warzywny - Winiary) 2 kostki = 1 l. wody. 2. Podsmażyć cebulkę pokrojoną w krótkie piórka i ew. pora pokrojonego w plasterki (ja nie posiadam) oraz ugotować 3 ziemniaczki. 3. Wsypać groszek, cebulę i ziemniaki do bulionu i zagotować ponownie. 4. Zmiksować całą zawartość garnka za pomocą blendera. 5. Masło rozrabiamy z mąką, dodajemy do tego ciepłego wywaru, dokładnie mieszamy do powstania jednolitej masy, a następnie dolewamy do bulionu z groszkiem. 6. Śmietanę mieszamy z żółtkiem i dodajemy do zupy po zdjęciu z palnika dokładnie mieszając. 7. Dopiero na stole dosypujemy groszku ptysiowego.

