



Tekst i zdjęcie: **edyta99755** - Kucharz (490)

Krem groszkowo- cynamonowy

idealna, delikatna zupa krem

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Składniki:

- groszek zielony, 450 g
- ziemniak, 4 szt.
- por, 1 szt.
- marchew, 0.5 szt.
- pietruszka, 0.5 szt.
- masło, 2 łyżk.
- woda, 5 szkl.
- śmietana 36%, 0.5 szkl.
- cynamon mielony, 1 łyżecz.
- lubczyk, 3 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Mrożony groszek wsypać do miseczki. Ziemniaki obrać, opłukać, pokroić w kostkę. Pora obrać z zewnętrznych liści, przyciąć korzonki i zielone końce. Pozostałą białą i jasnozieloną część przekroić wzdłuż na pół i opłukać pod bieżącą wodą, posiekać na poprzeczne kawałki. Marchewkę i pietruszkę obrać, opłukać, przekroić wzdłuż na 2 części. W dużym i szerokim garnku roztopić masło, dodać pory i zeszklić je mieszając od czasu do czasu przez około 3 minuty, następnie dodać ziemniaki, marchewkę i pietruszkę, posolić i dalej smażyć mieszając co chwilkę przez około 3 minuty. Wlać 5 szklanek wody i zagotować. Przykryć i gotować pod przykryciem przez około 15 minut aż ziemniaki będą miękkie. Dodać groszek i gotować na umiarkowanym ogniu bez przykrycia przez około 4 - 5 minut, aż groszek będzie miękki (nie można go za długo gotować bo robi się bardziej twardy). Na minutę przed końcem dodać suszony lubczyk (świeży dodajemy na końcu). Wyjąć marchewkę i pietruszkę z zupy, resztę zmiksować na gładki krem z dodatkiem cynamonu, śmietany i świeżego lubczyku (listki + gałązki), zachowując część listków do podania. Gdyby zupa była bardzo gęsta należy dodać więcej wody. W razie potrzeby zupę doprawić solą. Podawać posypując świeżo zmielonym pieprzem, świeżym lubczykiem, kroplą śmietany, szczyptą cynamonu i grzankami z chleba razowego. Zupa dobra jest zaraz po ugotowaniu, ale nabiera głębszego smaku w miarę upływu czasu.

