

---

# Zupa z zielonego groszku - krem

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1380 razy.

40 dag groszku zielonego świeżego lub konserwowego,  
5 szklanek wywaru z warzyw,  
łyżka masła,  
1,5 łyżki mąki,  
1/2 szklanki śmietanki,  
2/3 szklanki mleka,  
cukier,  
pęczek kopru,  
sól,  
2 żółtka

Groszek ugotować w niewielkiej ilości wody z dodatkiem masła i przetrzeć przez sito. Miazgę rozprowadzić wywarem z włoszczyzny i zagotować. Sporządzić podprawę z mąki i mleka, wlać do zupy, powtórnie zagotować. Przyprawić do smaku. Na koniec dodać żółtka rozmieszane ze śmietaną i posiekany koper. Podawać w filiżankach z grzankami lub groszkiem ptysiowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD