
Puree z groszku lub bobu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1685 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

800 g luskanego zielonego groszku lub bobu,

2-3 łyżki smietany 18%,

1 łyżka masła,

2 łyżeczki cukru,

sol, pieprz.

1. Groszek ugotować w lekko osolonej wodzie z dodatkiem 1 łyżeczki cukru. Odcedzić, przetrzeć przez sito. Dodac masło, smietane i pozostały cukier. Doprawić solą i pieprzem. Wymieszać, dobrze podgrzać. Podawać do kotletów z drobiu lub dzikiego ptactwa.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 12.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)