

Krem z groszku

Zielony i bardzo aromatyczny. Idealnie wygląda podany z listkami mięty i płatkami gorzkiej czekolady.

 Czas na High: -

 Czas na Low: 90 minut

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- • 0,5 kg groszku zielonego może być również mrożony
- • Cebula
- • 50 ml oliwy
- • 0,5 l bulionu warzywnego
- • 200 ml śmietany 20%
- • 4 gałązki świeżej mięty
- • 4 gałązki natki pietruszki
- • Sól
- • Pieprz



Wykonanie:

1. Cebulę zeszklij na patelni, przełóż do wolnowaru Crock-Pot, zalej bulionem warzywnym.
2. Dodaj siekaną natkę pietruszki, groszek i śmietanę. Przykryj pokrywką i ustaw na poziom LOW na 1,5 godziny.
3. Następnie dodaj listki mięty i zblenduj.
4. Całość przetrzuj przez sito. Dopraw solą i pieprzem.
5. Serwuj z listkami mięty i płatkami gorzkiej czekolady.

Autor przepisu Darek Kuźniak