

Krem z groszku

Czas wykonania: 30 min **Ilość porcji:** 4

Składniki:

- 400 g groszku mrożonego (w sezonie świeżego)
- 500 ml bulionu warzywnego
- szczypta soli i pieprzu
- groszek ptysiowy



Przygotowanie:

Ugotować bulion.

Podczas gotowania bulionu ugotować groszek w lekko osolonej wodzie.

Ugotowany groszek odcedzić i przełożyć do wysokiego naczynia, a następnie zmiksować za pomocą blendera z bulionem. Najlepiej nie wlewać całego bulionu na raz, dolewać stopniowo aby uzyskać właściwą konsystencję.

Doprawić pieprzem i solą do smaku, przelać do miseczki, dodać groszek ptysiowy i gotowe.

Pyszne, proste i zdrowe!!!