

Zupa groszkowa

Przepis dodany przez użytkownika trini6



zupa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- zielony groszek - 60 dag
- ziemniaki - 2 szt.
- marchewka - 1/2 szt.
- natka pietruszki - 1/2 pęczka
- kostka rosołowa -
- żółtko -
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Ziemniaki obrać, umyć i pokroić w kostkę

2.

Marchewkę obrać, umyć, groszek opłukać. Wszystkie warzywa włożyć do garnka, zalać 4 szklankami zimniej wody, dodać kostkę rosołową. Gotować 20 min

3.

Natkę opłukać i posiekać. Marchewkę wyjąć z zupy, pokroić w plasterki i odłożyć.

4.

Przestudzoną zupę zmiksować z żółtkiem. Jeśli jest zbyt gęsta dolać ok 1/2 szklanki wody. Pzzyprawić do smaku solą i pieprzem, wsypać natkę i gotować 5 min. Przed podaniem zupę posypać odłożoną marchewką