



ZUPA Z ZIELONEGO GROSZKU I MIĘTY

SKŁADNIKI:

2 średniej wielkości cebule
50 g masła
500 g mrożonego groszku
100g bulionu wołowo-warzywnego Sokolów
400 ml wody
3 gałązki mięty
pieczywo na grzanki
sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Cebulę pokroić w piórka i udusić ze szczyptą soli na maśle do miękkości.
2. Następnie dodać groszek, świeżą miętę, koncentrat bulionu wołowo-warzywnego i uzupełnić wodą. Po 7 minutach całość zblendować na gładko.
3. W międzyczasie pieczywo pokroić w kostkę i podsmażyć na maśle.
4. Krem doprawić świeżo mielonym pieprzem i odrobiną soli do smaku.