

Miętowa zupa groszkowa z grzankami



Składniki:

Składniki dla 2-4 osób:

- ☐ ½ kg zielonego groszku
- ☐ 1 por (zielona część)
- ☐ 1 cebula
- ☐ Masło do smażenia
- ☐ 10 listków świeżej mięty
- ☐ Sól do smaku
- ☐ Pieprz BEZGLUTEN do smaku

- ☐ Dwie garście grzanek marki BEZGLUTEN

Przygotowanie

Cebulę i pora kroimy w talarki, a następnie podsmażamy ok. 10 minut na patelni z masłem. W tym czasie wrzucamy groszek do wrzątku i gotujemy na średnim ogniu. Gotowe warzywa wrzucamy do groszku, całość gotujemy kolejne 10 minut, dodajemy miętę, a następnie całość blendujemy na gładką masę. W razie potrzeby, jeśli krem jest za gęsty, dodajemy wrzącej wody. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem i przelewamy do talerzy. Posypujemy grzankami i podajemy na stół! Smacznego!