Zupa krem z marchewki i groszku

Bożena1960

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

5 porcji

Składniki:

- marchewka - 1 kg
- ziemniaki - 3 szt.
- groszek konserwowy - 1 słoik
- cebula - 1 szt.
- olej - 2 łyżka
- masło - 1 łyżka
- bulion - 1/2 litr
- sól - do smaku
- pieprz świeżo mielony - do smaku
- imbir - 1,5 cm
- gałka muszkatołowa - 1/2 łyżeczka
- dodatkowo; śmietana 30 % - 100 ml
- natka pietruszki - kilka listków
- grzanki z chleba - 200 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozgrzać olej z dodatkiem masła, dodać obraną pokrojoną w kostkę cebulę i smażyć do zeszklenia.
Do zeszklonej cebuli dodać obrane, opłukane i pokrojone warzywa oraz kawałeczek imbiru.
Smażyć kilka minut,następnie zalać rosołem tak by warzywa były zakryte i gotować do miękkości warzyw na średnim ogniu przez ok 20 min.
Kiedy warzywa będą miękkie dodać odsączony z zalewy groszek konserwowy (u mnie groszek z marchewką), całość zmiksować blenderem na gładki krem.
Doprawić solą i pieprzem oraz gałką muszkatołową.

Gorący krem rozlać na talerze, następnie dodać grzanki i udekorować śmietaną i natką pietruszki.