





Zupa krem z zielonego groszku z tofu ze szczypiorkiem

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [zupa](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 4 porcje

Składniki:

mrożony zielony groszek - 500 g
cebula dymka - 3 szt.
bulion warzywny w kostce - 1 szt.
sól i pieprz - - do smaku

skórka z cytryny - - do smaku
tofu - 200 g
oliwa z oliwek - 1-2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na dnie garnka rozgrzewamy oliwę i dodajemy pociętą cebulę dymkę. Chwilę podsmażamy i dodajemy mrożony groszek. Zalewamy wodą do przykrycia warzyw, dodajemy kostkę bulionową i gotujemy od momentu zagotowania 10 minut. Doprawiamy solą i pieprzem. Wyjmujemy tofu z opakowania i dodajemy go krusząc do zupy. Całość miksujemy na krem z odrobiną skórki z cytryny. Wylewamy na talerze. Dodajemy sporą ilość szczypiorku.