

Krem z zielonego groszku z miętą

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 6

Czas gotowania: 30 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować warzywa: ziemniaki umyć i obrać, pokroić je w kawałki lub plastry. Cebulę obrać i przekroić na 4 części, czosnek obrać.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć cebulę i czosnek. Zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować - czas 10 sekund, obroty 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę , za pomocą łopatkę zgarnąć cebulę i czosnek ze ścian naczynia. Wlać oliwę, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Poddusić cebulę - temperatura 120°C, czas 5 min, prędkość 1 - obroty wsteczne .

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, wlać bulion. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, zagotować bulion - temperatura 105°C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, do wywaru włożyć ziemniaki, groszek, miętę i przyprawy. Zamknąć pokrywę, gotować zupę - temperatura 105°C, czas 15min, prędkość 1

Krok 6 - Po ugotowaniu zmiksować zupę - czas 1min 20 sekund, obroty 8.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie doprawić zupę.

Krok 8 - Zupę podawać w bulionówkach, udekorowaną łyżeczką śmietany.

Wskazówki :

Zupę można posypać również prażonymi pestkami słonecznika, posiekanym koperkiem lub szczypiorkiem.