



Krem z groszku z bazylią

 4 porcje

 33 min

Składniki

- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 kalarepa
- 800 g zielonego groszku (mrożonego)
- 20 g masła
- 1 l bulionu warzywnego
- pęczek bazylii
- 180 ml śmietany 30%
- 2 łyżki sera mascarpone
- koperek
- sól i świeżo mielony pieprz

Przygotowanie

1

Do naczynia głównego wrzucić masło, cebulę i czosnek.



4 min



100°C

2

Dodać groszek, pokrojoną kalarepę, zalać bulionem i gotować.



25 min



100°C



3

3

Dodać pęczek bazylii, zalać śmietaną, dodać ser mascarpone i gotować.



4 min



100°C



4

4

Doprawić solą i pieprzem i zblendować całość do uzyskania gładkiego kremu.



turbo

5

Zupę podawać ze świeżym koperkiem.