

Zöldborsókrém leves

1 40 4
Nehézség Perc fő

Allergének:



Hozzávalók

- 800 g zöldborsó
- 50 g vaj
- 1 csok újhagyma
- 1.5 l húsleves alaplé
- 1 csok petrezselyemzöld
- só
- őrölt fekete bors



1. A hagymát felkarikázzuk (a zöld szárát is) és a vajon megfonnyasztjuk.
2. Ezután hozzáöntjük a borsót, 1-2 percig pároljuk, majd felöntjük az alaplével (ezt húsleves kockából is előkészíthetjük) sózzuk, borsozzuk.
3. Mikor már a borsó megpuhult adjuk hozzá a nagyobb darabokra vágott petrezselymet, de ezzel már ne főzzük tovább. Botmixerrel összeturmixoljuk.
- T. Fagyasztott zöldborsóval is nagyon finom. ;) Az újhagymát helyettesíthetjük vöröshagymával is. Tálaláskor tehetünk rá pirított Bacon szalonnát!

 Google Play



 App Store

