

## Zupa krem z groszku



## Składniki

500 g - zielony groszek

1 szt. - koper włoski

1 szt. - cebula

2 szt. - czosnek

1 l - mleko

1 szczypta - sól

## Opis wykonania

Delikatna zupa krem o słodkawym posmaku

Cebulę i czosnek siekamy. Koper włoski czyścimy i bulwę kroimy w plastry. Cebulę, czosnek oraz plastry kopru szklimy na maśle na patelni. Do zeszkłonych warzyw dodajemy groszek, wlewamy mleko i gotujemy około 10 minut. Całość miksujemy blenderem na gładki krem (można na końcu przetrzeć przez sito)

Krem doprawiamy do smaku solą i pieprzem