

Puree z zielonego groszku



Składniki

500 g zielonego groszku

200 ml wody

1 szalotka

1 łyżka oliwy z oliwek

Szczypta gałki

muszkatołowej

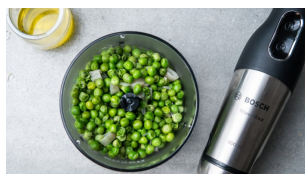
Sól, pieprz do smaku

Opis wykonania

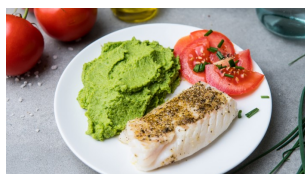
Zmiksowany zielony groszek to doskonały zamiennik naszych rodzimych ziemniaków. Puree pasuje do wielu potraw. Szczególnie dobrze smakuje z mięsem czy rybami.



Na patelni rozgrzej oliwę z oliwek. Dodaj drobno posiekaną szalotkę i podsmaż 2 minuty. Następnie dodaj groszek i podsmaż kolejne 2 minuty, mieszając.



Dodaj wodę, sól, pieprz, gałkę muszkatołową do smaku i gotuj bez przykrycia ok. 5 minut. Zawartość patelni zmiksuj przy pomocy blendera ręcznego na gładkie puree.



Puree z zielonego groszku podaję jako dodatek do obiadu.