

Krem z groszku z serem pleśniowym



Składniki

250 g - Świeży groszek
cukrowy
2 szt. - Ziemniaki
1 szt. - Cebula
Sól, świeżo mielony
zielony pieprz
2 łyżeczka - Sok z cytryny
Ser camebert z zielonym
pieprzem ziarnistym

Opis wykonania

Krem z groszku cukrowego z serem pleśniowym i zielonym
pieprzem

Zeszklij cebulę na łyżeczce masła. Ugotuj ziemniaki w małej ilości
wody (ok 1 szklanka) po ugotowaniu nie odcedzaj, dodaj do nich
groszek i zeszkloną cebulę i łyżeczkę masła. Gotuj ok 5 minut.
Zblenduj, dopraw solą, świeżo mielonym pieprzem i cytryną.
Przełóż gorący krem do miseczki, zatop na środku po dwa plasterki
sera pleśniowego, przyzdób surowym groszkiem. Opcjonalnie
podawaj z maślanymi grzankami.