

Krem z groszku zielonego z trawą cytrynową i miętą pieprzową



Składniki

200 g - groszku
zielonego mrożonego
puszka groszku
konserwowego
kubek jogurtu typu
greckiego
200 g - serka mascarpone
1 szt. - masła
Kardamon
Trawa cytrynowa
Mięta pieprzowa
Mąka

Opis wykonania

Krem z zielonego i konserwowego groszku z serem mascarpone i trawą cytrynową.

Na gotujący się bulion wsyp rozmrożony zielony groszek oraz groszek konserwowy.

Dodaj trawę cytrynową i kardamon. Dopraw do smaku.

Gotuj aż groszek całkowicie się rozgotuje, a następnie zmiksuj całość.

Dodaj mascarpone i miętę pieprzową.

Podawaj lekko ciepłe z jogurtem.