

Krem z groszku z białym porto



2 porcje



30 minut



na winie



bez mięsa

Składniki

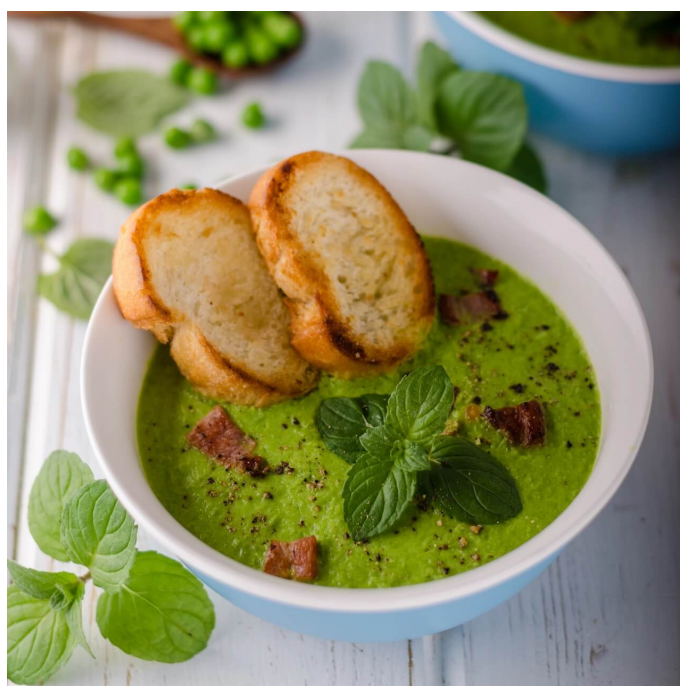
Liczba porcji: 2

- 2 łyżki masła
- 1 mała żółta cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2.5 szklanki bulionu warzywnego

szklanki białego porto

- 3 szklanki mrożonego groszku
- 60 g śmietany 30%

sól, pieprz



PRZYGOTOWANIE:

- Cebulę obrać, drobno posiekać i zeszklić na rozgrzonym maśle w garnku. Następnie dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i całość przez chwilę podsmażyć.
- Do garnka wrzucić groszek oraz wlać porto. Składniki podgrzewać przez 5 minut, po czym dolać bulion.

3. Zupę gotować na wolnym ogniu przez 15-20 minut, aż groszek zmięknie. Całość zmiksować na gładki krem.
4. Na koniec do zupy kremu dołożyć śmietanę 30% i doprawić do smaku solą oraz pieprzem. Danie polecamy podawać z grzankami oraz chipsami z boczku.

Sprawdź też! [Porto - wino, które zaskakuje](#) (fot. [depositphotos](#))

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/krem-z-groszku-z-bialym-porto/>