

Zupa z zielonego groszku

Za każdym razem jak najstarszy synek jadł tą zupę z zielonego groszku, to pytał się, czy umieściłam przepis na blogu ☐ Bo uważa, że powinnam, bo zupa jest przepyszna. Zatem spełniam jego prośbę i dzielę się z Wami tym bardzo prostym przepisem na pyszną zupkę ☐ Polecam!





Składniki:

- 450 g groszku zielonego mrożonego (lub świeżego)
- 1 mała cebula
- 4 średnie ziemniaki
- 2 łodygi selera naciowego
- 1 marchewka (opcjonalnie)
- 2 liście laurowe
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- 6 szklanki wody
- 2 łyżki stałej części mleka kokosowego z puszki (albo śmietanki kokosowej)
- sól himalajska i pieprz czarny mielony (do smaku)

Do podania:

- płatki chilli (opcjonalnie)

Wykonanie:

Obrane, umyte i pokrojone w kostkę ziemniaki wrzucamy do

garnka razem z cebulką posiekaną w kostkę. Dodajemy marchewkę i selera naciowego pokrojone w talarki albo kostkę, liście laurowe, ziele angielskie i zalewamy wodą. Zagotowujemy, po czym dodajemy groszek i gotujemy aż warzywa zmiękną. Dodajemy stałą część mleka kokosowego z puszki, dolewamy wody, jeśli jest taka potrzeba i gotujemy jeszcze przez kilka minut.

Doprawiamy solą i pieprzem do smaku, można też użyć płatków chilli, jeśli lubicie.

Zupę można także zmiksować, ale my wolimy widzieć warzywka ☐

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☐
Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](https://www.facebook.com/lamarida.pl) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](https://www.instagram.com/lamarida.pl) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**