

Puree z groszku ze snopkami marchewki

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [annaanisko](#), dnia 12 Września 2012r. o 19:11

Tagi: [puree](#), [groszek](#), [marchew](#), [wege](#), [jarskie](#), [wegetariańskie](#), [przystawka](#)

Rodzaj dania: [dania jarskie](#) [kuchnia regionalna](#) [przekąski](#) [sałatki](#) [surówki](#) [warzywa](#)

Rodzaj kuchni: [europejska](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięsnowe](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
masło	2/3	kostka	nabiał
marchew	4	szt.	warzywa
groszek mrożony	400	g	warzywa
kostka rosołowa warzywna	1	szt.	przyprawy i zioła
cukier	2	łyżka	dodatki
szcypiór świeży	1/2	pęczek	przyprawy i zioła
sól	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła

Opis

1. Marchewki obrać, obgotować 10 minut w osolonej wodzie. Następnie pokroić w równe słupki trochę większe od zapalek i podzielić na małe pęczki. Każdy marchewkowy pęczek związać źdźbłami zblanszowanego szczypiorku.
2. Na patelni roztopić masło (1/3 kostki), dodać mrożony groszek, wymieszać. Po chwili dolać 1 szklankę wody i wrzucić warzywną kostkę rosołową. Gotować, aż groszek zmięknie (około 5 minut), nie za długo, aby nie stracił swojego żywego zielonego koloru.
3. Groszek wyjąć łyżką cedzakową z patelni. Płyn z gotowania odlać, zachować. Groszek zmiksować blenderem, dodać posiekany szczypiorek i jeszcze raz zmiksować do uzyskania jednolitej zielonej masy. Jeżeli puree jest zbyt gęste - wykorzystać płyn z gotowania.
4. Na rozgrzanym maśle (1/3 kostki) zrumienić z każdej strony związane szczypiorkiem pęczki marchewki. Posypać cukrem, by się lekko skarmelizował na porcjach.
5. Na talerze wyłożyć puree groszkowe, ułożyć marchewkowe "snopki". Połączyć naokoło talerz masłem z patelni (tym po karmelizowaniu marchwi).



Dla ilu osób: 4
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 0godz. 25min.
 Cena: cała potrawa: 6 PLN jednej porcji: 1,5 PLN
 Liczba kalorii: