

Groszek z migdałami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: rozan, dnia 1 Lipca 2011r. o 18:12

Tagi: groszek, migdały, potrawka, przystawka

Rodzaj dania: dania jarskie przekąski sałatki. surówki warzywa

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa: danie bezmięsne

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
groszek mrożony	500	g	warzywa
migdały w płatkach	50	g	dodatki
kostka rosołowa mięsna dowolna	1	szt.	przyprawy i zioła
woda	0,5	l	płyny i sosy
masło	50	g	nabiał
sól	do smaku	szczypta	przyprawy i zioła

Opis

Przemity wodą groszek wrzucić do rondla, zalać wodą, wrzucić kostkę rosołową i gotować na wolnym ogniu 6-10 minut. Odcedzić.

Płatki migdałowe uprażyć na gorącej patelni, dodać masło, poczekać, aż się stopi i wtedy dorzucić groszek. Wymieszać go z migdałami, jeśli trzeba dosolić do smaku.

Przełóż do ogrzanej salaterki. Nadaje się jako znakomity dodatek do pieczeni, kotletów i pieczonego drobiu.



Dla ilu osób: 5
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 0godz. 15min.
 Cena: cała potrawa: 6 PLN jednej porcji: 1 PLN
 Liczba kalorii: