

Krem z zielonego groszku z grzankami i wędzonym boczkiem

Składniki:

- 400 ml bulionu warzywnego
- 250 g groszku zielonego
- 2 ziemniaki
- 80 g boczku wędzonego (5 plastrów)
- 1 cebula
- 1 czosnek
- 40 g masła
- ½ bagietki
- 1 gałązka natki pietruszki
- 50 ml śmietanki 30 %
- 1 łyżka oliwy
- Przyprawy: gałka muszkatołowa, sól, pieprz czarny

Sposób przygotowania:

Cebule i czosnek obierz, a następnie drobno pokrój. W rondlu rozgrzej masło, dodaj cebulę i czosnek, lekko podsmaż (cebula i czosnek nie mogą się zarumienić). Przypraw lekko solą, wtedy warzywa lekko zmiękną. W tym czasie obierz ziemniaki i pokrój w kawałki. Dodaj do cebuli i lekko podsmaż wraz z jednym plastrem boczku. Zalej bulionem i lekko gotuj, aż ziemniaki będą miękkie. Wtedy dodaj zielony groszek i gotuj jeszcze przez ok. 5 min. Uważaj, bo przy zbyt długim gotowaniu zielony groszek traci swój żywy kolor i szarzeje.

Rozgrzej piekarnik z funkcją grilla. Rozłóż plastry boczku wędzonego na pergaminie i wstaw do pieczenia. Po kilku minutach boczek będzie chrupiący, a większość tłuszczu się wytopi. Odłóż chipsy z boczku na ręcznik kuchenny. Pokrój boczek na paski.

Zupę zmiksuj w całości na gładki krem. Dodaj śmietankę, przypraw solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Jeszcze raz wymieszaj. Bagietkę pokrój w kostki na grzanki. Przypraw solą, pieprzem oraz oliwą i wstaw na blaszkę do piekarnika po pieczeniu boczku. Mieszaj często grzanki, aby równomiernie się zarumieniły.

Wlej na talerz krem z groszku i udekoruj kleksem z bitej śmietany. Posyp grzankami, chrupiącym boczkiem i natką pietruszki.