

Puree z zielonego groszku

500 g zielonego groszku

2 - 3 łyżki masła

2 ząbki czosnku

tymianek

pieprz

sól

Groszek ugotować w osolonej wodzie do miękkości. Po odcedzeniu wody zmiksować blenderem ręcznym na jedwabistą masę. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, masło, sól i tymianek. Zmiksować ponownie. Puree podawać na ciepło jako dodatek do mięs.