

(odc.01) puree z groszku

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.1)

ilość osób: **4**

trudność: **łatwe**

Składniki

2 łyżki (30 ml) oliwy

pęczek dymki

pęczek mięty

500g mrożonego lub świeżego groszku

2 duże kawałki masła

sól i pieprz

Przygotowanie

Dymkę obrać, odciąć korzonki i końce szczypioru. Pokroić na cienkie plasterki. Oberwać listki mięty z łodyżek i grubo posiekać. Rozgrzać oliwę w rondlu i wrzucić dymkę. Smażyć na małym ogniu ok. minuty, dodać mięte, zamieszać i smażyć kolejną minutę. Dodać groszek i mieszając smażyć około 2 minut, potem przykryć i dusić ok. 12 minut. Przełożyć groszek do malaksiera i zmiksować, dodać masło i jeszcze chwilę miksować. Ewentualnie można użyć tłuczka do ziemniaków. Doprawić solą i pieprzem. Przełożyć puree do misek, na wierzch położyć kawałek masła, przybrać listkiem mięty.

© Jamie Oliver 2002