



Purée z groszku

Składniki :

GROSZEK MROŻONY, SUROWY 750 g
MASŁO 100 g
SÓL, PIEPRZ

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Groszek	750 g	Włożyć do pojemnika	 80°C	3500 obr./min	2 min	Zamknięty	
2	Masło	100 g	Dodać	 80°C	100 obr./min	13 min	Otwarty	
3	Sól Pieprz			—				Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Dodanie odrobiny śmietanki lub masła sprawi, że purée będzie bardziej aksamitne. Użycie mrożonego groszku zapewnia zachowanie koloru i nie ma potrzeby wcześniejszego blanszowania go (krótszy czas przygotowania i obróbki => oszczędność czasu).