

Grochówka

Przepis dodany przez użytkownika trini6



zupa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- groch - 30 dag
- wędzony boczek - 30 dag
- masło - 1 łyżka(i)
- włoszczyzna - pół pęczka
- czosnek - 3 ząbki
- sól pieprz -
- cebula -
- majeranek - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Groch moczyć 12 godzin w zimnej, przegotowanej wodzie. W tej samej wodzie gotować ok godziny wraz z wędzonym boczkiem
- 2.** Do drugiego garnka wrzucić oczyszczoną włoszczyznę oraz pokrojone w kostkę ziemniaki. Zalać wrzątkiem, posolić i gotować 30 min.
- 3.** Wyjąć włoszczyznę i pokroić w plasterki. Ugotowany boczek pokroić w kostkę, podsmażyć na maśle. Groch zmiksować, połączyć z wywarem i ziemniakami, boczkiem oraz pokrojonymi warzywami, dodać zarumienioną na tłuszczu po boczku cebulę, roztarty z solą czosnek, pieprz oraz majeranek.