

Grochowa zapalana.



Autor: **agnes72**

Przepisów: **763** Ocena: **5072**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 dowolne kości na zupę,
- 1 marchew,
- 3 korzenie pietruszki,
- 1,5 łyżki majeranku,
- 1 mały ząbek czosnku,
- 70 g boczku wędzonego parzonego,
- 6 - 8 ziemniaków w zależności od gęstości zupy,
- 1 łyżka natki pietruszki,
- 1 łyżka liści pora,
- 250 g grochu połówki,
- 1 łyżka mąki.

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlać 2 litry wody dodać umyte mięso, marchew i korzenie pietruszki gotować do miękkości mięsa na kościach.



- 2 Gdy mięso jest już miękkie dodać ziemniaki pokrojone w kostkę i od razu groch.



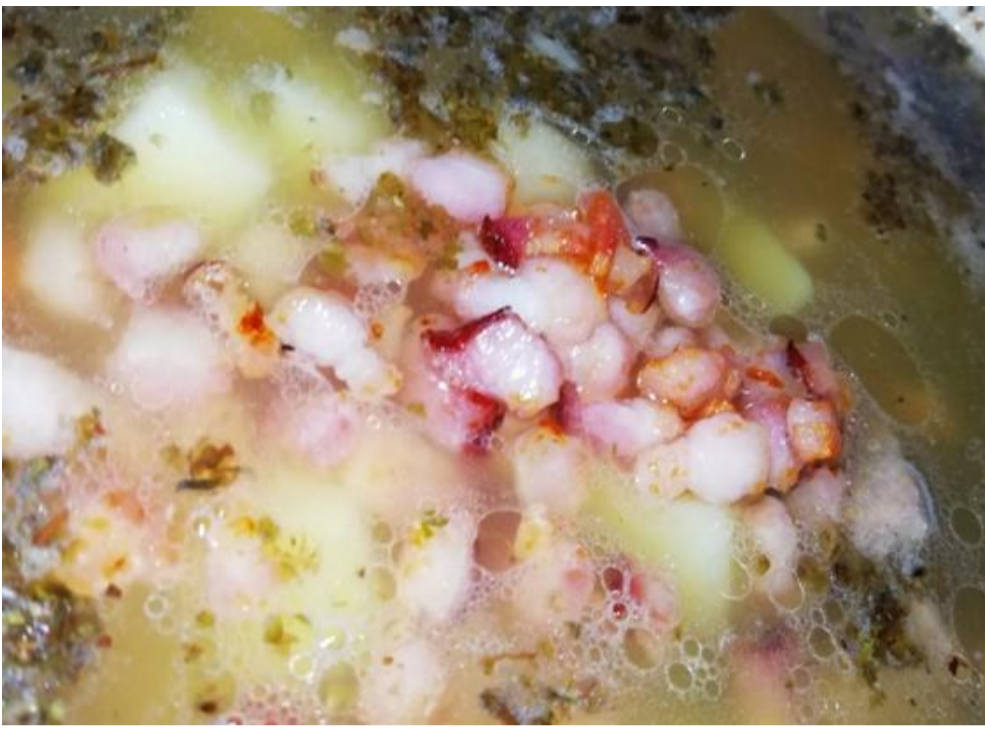
- ③ Po chwili dodać natkę pietruszki i liście pora gotować do miękkości ziemniaków i grochu.



- ④ Jak już ziemniaki i groch są miękkie dodać majeranek doprawić do smaku ulubioną przyprawą w formie jarzynki.



- ⑤ Boczek pokroić w drobną kostkę, podsmażyć dodać do zupy.



- ⑥ Z mąki zrobić zasmażkę, podpalić ją na patelni, zalać wywarem z zupy i wymieszać aby nie było grudek.



- ⑦ Zalać zupę zagotować, na koniec dodając drobno pokrojony czosnek.



- ⑧ Zupka wyszła przepyszna zniknęła w mgnieniu oka.



Twoje notatki do przepisu: