

GROCHÓWKA

Autor: **LIDECZKA**Przepisów: **255** Ocena: **18719**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- groch (połówki), 40 dkg
- wieprzowina, 40 dkg
- ogon wieprzowy (nie jest konieczny jeśli ktoś nie lubi), 1
- sól, liść laurowy, ziele angielskie, ziarna pieprzu, majeranek
- łyżka masła i łyżka mąki na zasmażkę lub bułka tarta
- kiełbasa wędzona, 0,5 kg

Sposób przygotowania:

- 1 Groch zalać wrzątkiem. Odstawić do napęcznienia na kilka godzin. Następnie gotować do miękkości.
- 2 Oddzielnie ugotować mięso w rosole. Wyjąć, oddzielić od kości, pokroić.
- 3 Jeśli w ugotowanym miękkim grochu pojawiają się pojedyncze ziarna - zmiksować na krem. Połączyć z rosółem. Dodać mięso, kiełbasę i podgotować. Posypać majerankiem, przykryć by się zaparzył.
- 4 Jeśli zupa jest zbyt rzadka, zaciągnąć masłem z mąką lub bułką tartą.
- 5 Podawać z grzankami lub chlebem. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: