

Grochówka



Autor: leopard28

Przepisów: 131 Ocena: 2330



3-4 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- groch łuskany w połówkach, 1 szklanka
- wędzony boczek, 250 g
- marchew, 2
- cebula, 1
- czosnek, 1 ząbek
- majeranek, 1 łyżka
- liść laurowy, 1
- ziele angielskie, 5
- sól, pieprz, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę obrać, posiekać. Marchewki obrać, umyć, pokroić w kostkę. Boczek pokroić w kostkę. W rondlu podsmażyć boczek, wrzucić cebulę i marchew, smażyć, aż cebula się zrumieni.
- 2 Zalać 2 litrami wody, wsypać opłukany groch, dodać liść laurowy i ziele angielskie. Gotować około 1,5 godziny na małym ogniu, w razie potrzeby dolać wody. Grochówkę doprawić zmiżdżonym czosnkiem, majerankiem, solą i pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: