

Grochówka na kielbasie.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **17968**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1/2 kg łuskanego żółtego grochu
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 800g kielbasy śląskiej
- 1 łyżka słodkiej papryki
- 1 łyżka przyprawy suszone pomidory z bazylią i czosnkiem
- 1 duża cebula ,2 ząbki czosnku
- suszony lubczyk łyżka
- Ziele angielskie i liście laurowe
- pieprz i sól
- pasta paprykowa słodka 1 łyżka
- 1 łyżka majeranku.

Sposób przygotowania:

- 1 Groch dokładnie kilka razy wypłukać.
Zalać wodą dodać kilka ziaren ziela i 4 liście laurowe i gotować na małym ogniu 2 godz.

Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić,dodać kielbasę pokrojoną w talarki i podsmażyć.Doprawić do smaku.

Dodać do grochu.
Dać pozostałe przyprawy i dalej gotować,aż groch całkowicie się rozgotuje.

Na koniec doprawić do smaku ,dodać łyżkę majeranku roztartego w dłoni. i podawać z pieczywem.
- 2 Smacznego życzę!

Twoje notatki do przepisu: