

Grochówka na wędzonych udkach kurczaka.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **647** Ocena: **12038**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- groch łuskany 400g
- nogi wędzone z kurczaka 4 szt, małe
- Ziele angielskie 7 ziarenek
- Liść laurowy 4 szt
- Majeranek kopiata łyżka
- czosnek 3 ząbki
- Pieprz biały
- Pieprz czarny
- Sól morską
- maggi
- lubczyk suszony

Sposób przygotowania:

- 1 Groch łuskany kilka razy wypłukać w zimnej wodzie.
Nalać zimną wodę tyle by groch był dobrze przykryty i zostawić w niej na noc.

Na drugi dzień wstawić groch na palnik w wodzie w której był moczony.
Dodać ziele i liście laurowe.

Gotować min. 3 godz. Po tym czasie dodać wędzone nóżki i dalej gotować, uzupełniać wodę by nie było bardzo gęsto.

Miękkie udka wyjąć i obrać mięso, skóry wyrzuciłam.

Dodać mięso do grochówki i gotować jeśli groch nie rozgotował się całkowicie. Dodać czosnek przeciśnięty przez praskę, majeranek, lubczyk, pieprze, sól oraz maggi (jeśli nie używacie nie dodawajcie, ja bardzo lubię). Zagotować przez 5 min.

Uzupełnić wodą jak jest potrzeba, grochówka powinna być dość gęsta.



2 Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: