

Grochówka na Wędzonych Żeberkach



Autor: **Bellapi**

Przepisów: **200** Ocena: **2994**



> 6 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 0,7 kg wędzonych żeberek
- 1,5 szkl. grochu (połówki)
- 7 ziemniaków
- 2 średnie marchewki
- 1 średni korzeń pietruszki
- 1/2 korzenia selera
- Sól
- Pieprz
- lubczyk suszony
- majeranek suszony
- 0,5kg kiełbasy podwawelskiej lub śląskiej

Sposób przygotowania:

- 1 Żeberka kroimy na niewielkie części. Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę. Wrzucamy do garnka wraz z żeberkami. Zalewamy wodą i zagotowujemy. Marchewkę obieramy i kroimy w kostkę dodajemy do garnka wraz z obraną pietruszką i selerem. Gdy warzywa będą miękkie wsypujemy wcześniej przepłukany groch. Zmniejszamy ogień i gotujemy aż groch zacznie się rozpadać. W między czasie kiełbasę kroimy w półplasterki i podsmażamy na patelni (najlepiej bez dodatku tłuszczu). Na koniec doprawiamy solą, pieprzem lubczykiem i majerankiem oraz wrzucamy wcześniej podsmażoną kiełbasę. Podajemy z żeberkami i pajądą świeżutkiego chleba.



Twoje notatki do przepisu: