

Grochówka wojskowa

Autor: **Fram**Przepisów: **129** Ocena: **2427**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- groch łuskany (połówki) - 500 g
- boczek wędzony - 250 g
- kiełbasa śląska - 400 g
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 4-5 ząbków
- ziemniaki - 4 szt.
- marchewka - 2 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- kminek mielony - 1 łyżeczka
- pieprz ziołowy - 1 łyżeczka
- majeranek - 2 łyżeczki
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 groch zalewamy zimną wodą i odstawiamy do namoczenia na kilka godzin (najlepiej na noc)
- 2 boczek kroimy w drobną kostkę a kiełbasę w półplasterki
- 3 rozgrzewamy duży garnek i wysmażamy dokładnie boczek, dodajemy kiełbasę i smażymy, aż się ładnie zrumieni
- 4 teraz dorzucamy do garnka drobno posiekaną cebulę i czosnek, smażymy aż się zeszkłą
- 5 do podsmażonych składników dolewamy trzy litry wody, dodajemy odsączony groch, a także pokrojone w kostkę marchewkę i pietruszkę oraz przyprawy: majeranek, pieprz ziołowy i kminek, gotujemy 15 min
- 6 po 15 minutach dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki i gotujemy kolejne 15 minut, na koniec przyprawiamy solą i pieprzem, no i gotowe, smacznego ;-)

Twoje notatki do przepisu: