

grochówka wojskowa



Autor: **andrzej48356**
Przepisów: 3 Ocena: 4



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 1.5 l wywaru z kości i warzyw groch 20 dkg, boczek 30 dkg, kiełbasa 20 dkg, marchew, ziele angielskie liść laurowy cebula pieprz s&
- 1.5 l wywaru z kości i warzyw groch 20 dkg, boczek 30 dkg, kiełbasa 20 dkg, marchew, ziele angielskie liść la

Sposób przygotowania:

- 1 Groch przebrać, opłukać, zalać wywarem, zagotować i pozostawić na 2 godziny. Potem ugotować. Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, dodać do grochu pod koniec gotowania wraz z liściem laurowym i zielem angielskim. Cebulę obrać, opłukać i drobno posiekać. Boczek pokrajać w kostkę, częściowo stopić, dodać cebulę, podsmażyć, wymieszać z mąką, lekko zrumienić, połączyć z zupą, kiełbasą pokrajaną w półplasterki oraz przyprawami, chwilę pogotować i doprawić do smaku. Przepis nadesłano na konkurs Mistrz3 autor: Bahus

Twoje notatki do przepisu: