

Grochówka z dynią



Autor: **fioreborne**
Przepisów: **15** Ocena: **176**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- wołowina (można inne mięso) 500 g
- szynka wędzona 150 g
- boczek wędzony 150 g
- groch żółty łuskany 1 szklanka
- dynia 400 g
- cebula 1 szt.
- przecier pomidorowy 1 łyżka
- przyprawy (sól, pieprz czarny mielony, papryka słodka, oregano, liście laurowe) wg własnego smaku
- woda zimna 1,5-2 litra
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Groch umyć i namoczyć (najlepiej na noc).
- 2 Dynię oczyścić od skórki i pestek, pokroić w kostkę i zważyć (powinno być 400 g).
- 3 Cebulę pokroić w kostkę.
- 4 Wędliny pokroić na kawałeczki.
- 5 Mięso dać do garnka, zalać zimną wodą i gotować na średnim ogniu przez 1-1,5 godzinę.
- 6 Dodać do bulionu groch i gotować 40-50 minut.
- 7 Na oleju zaszkląć cebulę.
- 8 Dodać szynkę i boczek, lekko podsmażyć.
- 9 Wsypać dynię i smażyć mieszając 3 min.
- 10 Dodać przecier pomidorowy, wymieszać i smażyć jeszcze parę minut.
- 11 Dodać wędliny i warzywa do bulionu.
- 12 Posolić, dodać przyprawy, wymieszać.
- 13 Gotować wszystko jeszcze 5-10 minut.

14 Wyłączyć ogień, dać zupie "dojrzeć" ok. 20 minut i można jeść. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: