

# Groszkowa w zimowym wydaniu



Autor: **fafiatko**  
Przepisów: **746** Ocena: **15410**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- groszek cukrowy mrożony 400g porcja na 5 dużych misek
- ziemniaki 10 szt
- Marchew 2 szt
- Cebula, por kawałek
- Pietruszka
- seler pół,
- kości wieprzowe- mostek lub od schabu
- kasza wiejska 4 łyżki
- czosnek 1 ząbek
- liść laurowy 2 szt, ziele angielskie 2 szt
- śmietana 18 % 2- 3 łyżki
- nać pietruszki i koperek po pare gałązek
- sól i pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Mostek wieprzowy wstawiłam do 2 litrów zimnej wody i zagotowałam, od tego czasu liczyłam czas- 1 godzina. Dodałam liście i ziele. Po pół godzinie dodałam pokrojone w grubą kostkę ziemniaki, w drobno pokrojona kostkę, cebulę , pora, pietruszkę, selera i marchew. jeszcze kasza.

Dodatek kaszy spowoduje , że zupa będzie bardziej treściwa na zimę.



- ② Po godzinie, gdy warzywa zmiękły dodałam groszek cukrowy- miałam własny ale sklepowy też jest dobry. Można też użyć groszku z puszki- ale to będzie trochę inny smak.

Śmietanę rozrobiłam z częścią zupy i wlałam do garnka, zamieszałam i zagotowałam. Pod sam koniec dodałam nacie. Jeszcze sól i pieprz do smaku.

Z solą trzeba uważać, żeby nie zagłuszyła naturalnej słodyczy składników.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: