

# Pęczak z grochem do obiadu



Autor: **Tradycyjna\_Kuchnia**  
Przepisów: **2539** Ocena: **18869**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- pęczak 20 mdag
- 10 dag łuskanego grochu
- 1 szklanki przecieru pomidorowego
- 1 szklanki bulionu warzywnego
- 1-2 łyżki posiekanej natki pietruszki

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Groch zalać wodą na dwie godziny, następnie ugotować i odcedzić. Pęczak zalać bulionem i gotować powoli przez około pół godziny. Następnie groch połączyć z pęczakiem, przecierem pomidorowym i dusić przez 5 minut. Posypać posiekaną natką pietruszki i podawać do obiadu zamiast ziemniaków. Farsz bardzo dobrze nadaje się na gołąbki.

## Twoje notatki do przepisu: