

Zupa grochowa

Autor: **asia67**Przepisów: **416** Ocena: **5913**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- groch żółty łupany 40 dag
- ziemniaki 5-6 szt
- marchew 1 szt
- pietruszka 1 szt
- seler kawałek
- cebula 1 szt
- żeberka lub karczek ok 30 dag
- boczek wędzony 20 dag
- kiełbasa 20 dag
- liść laurowy
- majeranek
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

1. groch wypłukać, zalać zimną wodą na noc,
2. żeberka lub karczek opłukać, pokroić na mniejsze kawałki, dodać do grochu, gotować na małym ogniu, dodać też liść laurowy oraz pokrojone w słupki warzywa,
2. boczek i kiełbasę pokroić w kostkę, podsmażyć na rumiano, dodać pokrojona w kostkę cebulę, zrumienić, dodać do zupy,
3. ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, dodać do zupy, gotować na małym ogniu, (trzeba pilnować i często mieszać, żeby zupa się nie przypaliła), zupa jest gotowa gdy ziemniaki są miękkie a groch całkowicie rozgotowany, na koniec dodać majeranek, doprawić solą i pieprzem,

smacznego

Twoje notatki do przepisu: