

## Grochówa



### AGINAA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



IŁOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>groch</b>	800 g
<b>żeberka wieprzowe</b>	600 g
<b>wędzone żeberka</b>	150 g
<b>cebula</b>	1
<b>włoszczyzna</b>	1
<b>ziemniaki</b>	4
<b>sól</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Żeberka kroimy co jedną lub dwie kości. Zalewamy je zimną wodą i gotujemy ok. 40 minut.
- KROK 2      Na patelni podsmażamy cebulkę z pokrojonymi wędzonymi żeberkami i dodajemy je do zupy.
- KROK 3      Na tarce ścieramy włoszczyznę i wkładamy je do garnka oraz ziemniaki pokrojone w kostkę.
- KROK 4      Następnie dodajemy opłukany groch i gotujemy następnie 40 minut, co jakiś czas mieszamy.
- KROK 5      Gotujemy jeszcze 20 minut. Na koniec przyprawiamy solą, pieprzem i majerankiem.