

Grochówka



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Pieprz czarny ziarnisty Prymat	5 sztuk
ziela angielskie Prymat	5 ziaren
czosnek	2 ząbki
Majeranek suszony Prymat	2 łyżki
sól	--
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
włoszczyzna	1 (bez kapusty)
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
wędzony boczek	20 (chudy)
groch	30 łuskany
przyprawa do potraw	1 1/2 łyżeczki
smalec	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Włoszczyznę obrać i opłukać. Groch opłukać i razem z włoszczyzną, boczkiem, czosnkiem i przyprawami zalać w garnku 6 szklankami wody. Gotować 40 min., a następnie wyjąć boczek i przyprawy, a zupę zmiksować. Boczek pokroić w drobną kostkę, zrumienić na tłuszczu i dodać do zupy. Wsypać majeranek, doprawić do smaku pieprzem i solą. Podawać z grzankami.