

## grochówka nieżołnierska

### KORASKA30



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>woda</b>	1.5 l
<b>słodka śmietanka</b>	200 ml
<b>czosnek</b>	2 szt
<b>ser cheddar</b>	200 g
<b>sól</b>	1 l
<b>pieprz</b>	1 l
<b>groch</b>	300 łuskany

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Groch namoczyć w zimnej wodzie minimum 1 godzinę, wodę wylać, groch opłukać. Wlać 1,5 litra wody, dodać pół łyżeczki soli i przeciśnięty przez praskę czosnek. Gotować aż groch będzie miękki. W tym czasie pokroić w małą kostkę chleb, rozgrzać oliwę na patelni, włożyć pokrojony w plasterki czosnek. Przesmażyć czosnek aż się zarumieni, wyjąć i wyrzucić. Na oliwę włożyć kostki chleba i usmażyć. Zmiksować zupę. Dodać śmietankę i podgrzać. Ser pokroić w małą kostkę. Zupę zdjąć z ognia, wrzucić ser i wymieszać aż ser rozpuści się w długie nitki. Podawać z grzankami.