

## Pomidorowy groch



### BEATRIS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>woda</b>	2,5 szklanki
<b>przyprawa uniwersalna</b>	wg uznania
<b>podgardle wieprzowe wędzone</b>	15 dkg
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>gałka muskatołowa</b>	1 szczypta
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>pieprz</b>	1/2 łyżeczki
<b>koncentrat pomidorowy</b>	2 czubate łyżeczki
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>groch</b>	1 łuskany

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Groch zalać 2 szklankami wody. Dodać do niego trochę przyprawy uniwersalnej.
- KROK 2 Ugotować pod przykryciem do miękkości.
- KROK 3 Podgardle pokroić w małą kostkę, zrumienić na suchej patelni.
- KROK 4 Cebulę pokroić w kostkę, dodać do podgardla i usmażyć ją.
- KROK 5 Dodać do tego przyprawy, czosnek granulowany i koncentrat pomidorowy.
- KROK 6 Wymieszać, smażyć razem ok. 1 minutę. Wsypać ugotowany groch.

- KROK 7 Wlać pół szklanki wody, wymieszać i zagotować.
- KROK 8 Groch zdjąć z ognia, dodać do niego masło.
- KROK 9 Mieszać powoli, aż masło się rozpuści, a potrawa uzyska kremową konsystencję.