

ZUPA GROCHOWA Z BOCZKIEM WĘDZONYM



ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

groch	30 dag.
wędzony boczek	20 dag.
kości wieprzowe	1/2 kg.
włoszczyzna	25 dag.
cebula	1 sztuka
mąka	2 dag.
czosnek	2 ząbki
majeranek	--
tłuszcz	--
sól	--
Liść laurowy suszony Prymat	--
Pieprz czarny mielony Prymat	--
Pieprz ziołowy mielony Prymat	--

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Groch namoczyć w zimnej wodzie i zostawić na noc. Kolejnego dnia ugotować do miękkości w tej samej wodzie, dopiero miękki osolić.

Ugotować wywar z włoszczyzny, kości wieprzowych, boczku, liścia laurowego. Groch przetrzeć przez sito, przelać odcedzonym wywarem. Pokroić boczek w kostkę, dodać do zupy.

Cebulę obrać, posiekać, zeszklić na złoto, dodać mąkę i zarumienić, połączyć z zupą i zagotować.

Czosnek rozetrzeć z solą, dodać do zupy.

Zupę doprawić pieprzem, solą, ewentualnie jak ktoś lubi Kucharkiem uniwersalnym, do zupy dodać również majeranku. SMACZNEGO !!!

