

Grochówka na wedzonych kościach schabowych



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchew pokrojona w kostkę

ziemniaki pokrojone w kostkę

majeranek, pieprz i sól

groch 250 łuskany

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy do miękkości kości schabowe, następnie wyjmujemy, wrzucamy groch, cebulkę i marchew. Następnie obrane mięso z kości. Po 60 minutach dodajemy ziemniaki i gotujemy do miękkości. Doprawiamy majerankiem solą i pieprzem.