

Zupa grochowa na kościach wędzonych



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
kości wędzone	
kostka drobiowa	2
pieprz kolorowy	
marchewka	
włoszczyzna	
przyprawa uniwersalna Kucharek	
Kucharek SMAK LATA	
groch	2 szkl łuskany

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najpierw wstawiamy w garnku kości , gdy się zagotuje woda wrzucamy warzywa z włoszczyzny i 2 kostki , ziemniaki kroimy w kostkę , marchewkę ścieramy jedną na tartce i dodajemy do gotującego się wywaru , gdy warzywa już będą miękkie to najpierw sypiemy opłukany groch i ziemniaki, doprawiamy wszystkim , tylko na końcu dopiero sypiemy sól , pieprzymy pieprzem kolorowym świeżo zmielonym . Na koniec możemy posypać majerankiem .