

Grochówka



PIOTR46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

groch
cebula
seler
pietruszka
koperek
marchew
ziemniak
sól
pieprz
mleko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Groch żółty (1 szklankę) łuskany [połówki] przebrać, dobrze wypłukać i zalać wrzątkiem na 1/2 godz. a potem odsączyć. Posiekane: 1 duża cebula, kawałek selera, pietruszka i koper oraz 1 starta marchewka dodać do grochu i zalać zimną wodą. Gotować przez godzinę od zawrzenia [lepiej półtorej] na małym ogniu. Dodać wedle uznania 1-2 pokrojone w kosteczkę ziemniaki i pogotować do miękkości ok. kwadransa przyprawiając solą i pieprzem. Pod koniec gotowania dodać 1/2 szklanki mleka. Podawać z grzankami.