

Grochówka



GACOPIERZ23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

KOSC WEDZONA	15-20 dkg
boczek wędzony	10-15 dkg
włoszczyzna	1 pęczek
cebula biała	1 sztuka
czosnek ząbki	1-2 sztuki
Majeranek suszony Prymat	do smaku
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
ziemniaki	2-3 sztuki
groch	1 łuskany

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Groch opłukać i namoczyć w wodzie na kilka godzin. Gotować w tej samej wodzie z kością i włoszczyzną, marchew można zetrzeć na tarce. pod koniec gotowania dodać ziemniaki pokrojone w kostkę, przyprawy. Boczek pokroić w kostkę, podsmażyć na oleju dodać do zupy. Grochówkę można podawać z grzankami.