

Grochówka z grzankami



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

włoszczyzna	1 szt
wędzony boczek	20 dag
Majeranek suszony Prymat	2 łyżki
masło	3 łyżki
sól	1 szczypta
chleb tostowy	6 kromek
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	5 ziaren
groch	50 łuskany
Ziele angielskie całe Prymat	7 ziaren

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Groch zalać w gamku 6 szklankami rosółu, dodać boczek, obrane, umyte i pokrojone warzywa oraz przyprawy oprócz majeranku. Gotować 50 min. Następnie wyjąć boczek i przyprawy. Zupę zmiksować i jeśli jest zbyt gęsta rozcieńczyć. Boczek pokroić w kostkę, przesmażyć na maśle i dodać do zupy. Doprawić solą, pieprzem i wsypać majeranek. Przygotować grzanki, chleb pokroić w kostkę i zrumienić na maśle. Zupę podawać z grzankami.