

Grochówka Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

boczek wędzony	400 g
kiełbasa zwyczajna	500 g
cebula biała	1 sztuka
ziemniaki	8 sztuk
marchewka	1 sztuka
kostka mięsna	1 sztuka
sól	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
Majeranek suszony Prymat	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuki
groch	500 łuskany
Ziele angielskie całe Prymat	6 ziarenek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka z wrzącą wodą (około 4 litry) dodać opłukany groch, boczek pokrojony w kostkę, liście laurowe, ziele angielskie i gotować do miękkości grochu. Kiełbasę pokroić w kostkę, cebulę posiekać, przesmażyć razem na patelni (kiełbasa puści tłuszcz) i dodać do zupy. Ziemniaki i marchewkę pokroić w kostkę i też dodać do zupy. Gotować do miękkości ziemniaków i marchewki. Przyprawić solą, pieprzem, maggi i majerankiem. Smacznego!