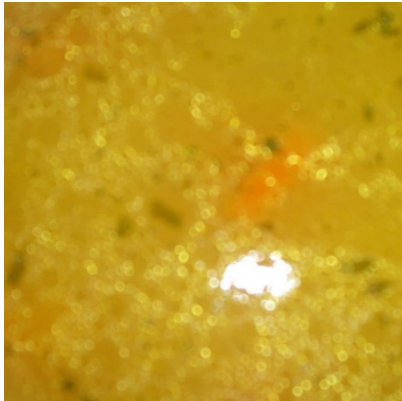


## grochówka z ziemniakami i wędzonym boczkiem



**BEATA73**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                    |                     |
|------------------------------------|---------------------|
| <b>czosnek</b>                     | 1 łyżka             |
| <b>ziemniaki</b>                   | 1/2 kg              |
| <b>boczek wędzony</b>              | 10 dkg              |
| <b>Majeranek suszony Prymat</b>    | do smaku            |
| <b>sól</b>                         | do smaku            |
| <b>Pieprz biały mielony Prymat</b> | do smaku            |
| <b>włoszczyzna</b>                 | 1 (krojona w paski) |
| <b>groch</b>                       | 20 dkg              |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

groch ugotuj i odcedź. Zagotuj 1 litr wody, wrzuć włoszczyznę i pogotuj chwilę. Dodaj ziemniaki, boczek i 10 minut pogotuj, Sprawdź czy ziemniaki są miękkie. Jak tak to dopraw do smaku wszystkimi przyprawami.