Grochówka na żeberkach



MONIKA193

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka	0,5 kg
kostka rosołowa	2 sztuki
kucharek, pieprz	do smaku
ziemniaki pokrojone w kostkę	0.5 kg
natka pietruszki	1/2 pęczka
Liść laurowy suszony Prymat	3 listki
groch	30 (połówki)
Ziele angielskie całe Prymat	5 ziarenek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka umyć, zalać wodą i wstawić. Kiedy zaczną się gotować wyjąć szumowiny, dodać wypłukany groch i kostki rosołowe. Kiedy groch się rozgotuje i żeberka będą miękkie dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki. Gotujemy je do miękkości. Doprawiamy. Posypujemy posiekaną natką pietruszki.