

Mój przepis na...: Wiejska grochówka z wędzonym boczkiem i kielbasą, odc. 3



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Rosół drobiowy z włoszczyzną	1,5 l
groch	300 g namoczonego łuskanego
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
Ziele angielskie całe Prymat	kilka ziaren
boczek wędzony	100 g
cebula	2 szt.
ząbki czosnku	3 sztuki
suszone pomidory	5-6 sztuk
seler naciowy	1 sztuka
marchew	1 sztuka
kielbasa	100 g
ziemniaki	300 g
Pieprz czarny Prymat w młynku	szczypta
Papryka ostra mielona Prymat	szczypta
Majeranek suszony Prymat	szczypta
olej rzepakowy	łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotuj składniki.
- KROK 2 W dużym garnku przygotowujemy 1,5 l rosółu. Do rosółu dodajemy namoczony wcześniej groch, 3 liście laurowe i 5-6 ziaren ziela angielskiego. Całość chwilę gotujemy.
- Z boczku odcinamy skórę i wrzucamy do gotującego się rosółu. Pozostałą część boczku kroimy w kostkę i wrzucamy na patelnię z niewielką ilością rozgrzanego oleju. Chwilę smażymy. Następnie do boczku dodajemy pokrojone w kostkę cebulę i czosnek.
- KROK 3 Dolewamy odrobinę oleju z suszonych pomidorów.
- KROK 4 Seler kroimy w plastry, a marchew w drobną kosteczkę i przekładamy do gotującego się rosółu. Następnie do garnka wrzucamy pokrojoną w plastry kiełbasę, podsmażony boczek, pokrojone w drobną kostkę ziemniaki i paski suszonych pomidorów. Całość gotujemy przez około 5-10 minut. Na koniec przyprawiamy do smaku świeżo mielonym czarnym pieprzem, ostrą papryką oraz roztartym w dłoniach majerankiem.
- KROK 5 Mieszmamy i podajemy.