

Grochówka wojskowa



BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Potrzebne składniki:

wywar mięsny	2 litry
groch	300 gramów
ziemniaki	300 gramów
kiełbasa	250 gramów
boczek wędzony	150 gramów
cebula	1 sztuka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	2 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Liść laurowy suszony Prymat	2 liście
Ziele angielskie całe Prymat	5 ziaren
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
przyprawa w płynie	1 łyżka
mąka	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Groch przebrać, opłukać a następnie zalać wywarem i zagotować.

Odstawić na godzinę i ponownie zagotować.

Dodać obrane i opłukane oraz pokrojone w większą kostkę ziemniaki, liście laurowe oraz ziele angielskie.

Boczek pokroić w kostkę i stopić. Do boczku dodać obraną i pokrojoną cebulę; podsmażyć, wymieszać z mąką lekko zrumienić a następnie połączyć z zupą. Dodać pokrojoną w półplastry kiełbasę, przyprawy i chwilę pogotować.

W razie potrzeby doprawić do smaku według swojego uznania.

