Zupa z groszku na żołądkach drobiowych



R'N'G KITCHEN

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 3 - 4

SKŁADNIKI

Na zupę:

żołądki drobiowe	500 gramów
groszek zielony	700 gramów
ziemniaki	4 sztuki
marchewki	2 sztuki
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
Ziele angielskie całe XXL	2 sztuki
masło 82%	1 łyżka
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żołądki drobiowe oczyszczamy, osuszamy papierowym ręcznikiem i kroimy w paski. Zalewamy zimną wodą, dodajemy liście laurowe, ziele angielskie, ½ łyżeczki soli i gotujemy godzinę na wolnym ogniu, od momentu zawrzenia. Zbieramy szumowiny.
Ziemniaki obieramy, kroimy na plasterki.
Marchew ścieramy na tarce o dużych oczkach.
Groszek wyjmujemy ze strączków.
Po godzinie wszystkie składniki dodajemy do zupy, gotujemy do ich miękkości.
Mąkę podsmażamy na maśle, dolewamy wywaru z zupy, rozprowadzamy i dodajemy do całości.
Szybko łączymy i zagotowujemy.
Zupę do smaku doprawiamy solą i pieprzem.
Podajemy z posiekanym koperkiem.