

## Zupa grochowa kanadyjska



**MARCIN46**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| <b>łodygi selera</b>               | 1 sztuka     |
| <b>marchewka krojona</b>           | 2 sztuki     |
| <b>szynka wędzona</b>              | 200 gram     |
| <b>woda</b>                        | 4 (źródłana) |
| <b>Pieprz biały mielony Prymat</b> | 1/2 łyżeczki |
| <b>kostka rosołowa</b>             | 2 sztuki     |
| <b>groch</b>                       | 1/2 kg       |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Groch moczymy w wodzie na wieczór dzień wcześniej przed ugotowaniem zupy. Potem gotujemy w tej samej wodzie, jak będzie mało to trochę dolać bo groch lubi nasiąknąć. Dodać kostki rosołowe i gotować. Dodać warzywa i przyprawy i gotować na małym ogniu przez jakieś 4 godziny aż groch będzie całkiem miękki. Pół godziny przed końcem gotowania dodać posiekaną szynkę. Jak ktoś lubi zieloną pietruszke to można na koniec położyć na wierzchu kilka liści.