
Groch w sosie

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1293 razy.

15 dag grochu

Sos:

2 dag wędzonego boczku

1 cebula

2 łyżki śmietany

łyżka mąki pszennej

pół szklanki rosółu lub wody

sól

Namoczony uprzednio groch ugotować do miękkości. Boczek pokrajać w drobną kostkę, podsmażyć razem z posiekaną cebulą lub porem, dodać mąkę i - mieszając - smażyć aż zbrązowieje. Dodać wodę lub rosół i gotować przez 10 min. Przyprawić śmietaną i osolić. Groch wysypać na głęboką miskę. Podać z sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD