

---

# Zupa grochowa przecierana

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1630 razy.

6 szklanek wywaru z włoszczyzny,  
50 dag grochu całego lub 35 dag łuszczonego,  
5 dag słoniny,  
cebula,  
1,5 łyżki mąki,  
sól,  
majeranek,  
ziele angielskie

Groch uprzednio namoczony ugotować do miękkości (grochu łuszczonego nie moczyć ) i przetrzeć przez sito lub w przypadku łuszczonego zemleć w maszynce, dodać do wywaru. Przesmażyć słoninę z cebulą, dodać mąkę, zasmażyć ją na jasnożółty kolor. Zupę zagotować z zasmażką i przyprawić do smaku. Podawać z grzankami lub z chlebem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD