
Zupa grochowa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1568 razy.

40-50 dag wędzonego boczku lub bekonu
25 dag purée grochowego
2 marchwie
2 pory
2 cebule
łyżeczka suszonego tymianku lub pęczek świeżego
sól

Wędzonkę zalać 1 1/2 l wody i gotować . Gdy będzie prawie miękka, dodać obrane warzywa i cebulę w całości. Po ugotowaniu mięso i warzywa wyjąć , zebrać z wywaru warstewkę tłuszczu i przeznaczyć np. do przyrządzenia sosu. Wsypać do wywaru purée grochowe i gotować 15 min. Podawać zupę z grzankami lub sucharkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD