

---

# Grochówka 45 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2125 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 szklanka uprzednio namoczonego na noc grochu (jeśli w połówkach, to niemoczonego),

2-3 marchwie,

3-4 kartofle,

10 dag wędzonego boczku,

1 cebula,

1 l wody;

sól do smaku

Groch (wraz z wodą, w której się moczył) zalać w szybkowarze wodą, wrzucić oczyszczone i pokrojone kartofle i marchew. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 45 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. W tym czasie pokroić boczek, usmażyć na nim oczyszczoną i pokrojoną drobno cebulę. Po otwarciu szybkowaru zupełnie posolić i włożyć usmażony boczek z cebulą. Uwaga. Kto lubi, może dać więcej marchwi, zupa jest wtedy bardziej słodka. Kartofli i marchwi można nie kroić. a po otwarciu szybkowaru pognieść tłuczkiem do kartofli.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD