
Grochówka wiejska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 8937 razy.

GROCH: 1/2 kg

WĘDZONKA: 15 dag

CEBULA: 1

ZIEMNIAKI: 1/2 kg

PRZYPRAWY:

Uwagi: groch - żółty, suchy, może być niełuskany, przyprawy - majeranek, sól, pieprz.

Groch zalać wodą, dodać 2/3 wędzonki i gotować, aż groch się zupełnie rozgotuje. Wówczas dodać pokrajane w kostkę ziemniaki. Resztę boczku stopić na patelni na skwarki, dodać posiekaną cebulę, podrumienić i dodać do zupy. Doprawić do smaku solą, pieprzem i majerankiem.

Uwaga: delikatniejsza jest zupa z łuskanego grochu, ale niektórzy lubią taką nie przecieraną z całego grochu.

niesamowity smak i aromat prawdziwej zupy...

Nadesłał(a): ewa <akwe101@interia.pl> 2006-02-05 13:02:16

wspaniała polska zupka

Nadesłał(a): chucky <chuckypl@aol.com> 2006-10-22 10:10:13