
Groch na kwaśno

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2086 razy.

2 szklanki grochu,

pół szklanki octu,

pół szklanki wody,

4 łyżki oliwy lub oleju,

pół szklanki posiekanej cebuli,

1-2 roztarte ząbki czosnku,

chilli,

sól, pieprz

Przebrany, wypłukany groch zalać wodą, odstawić na noc. Gotować w osolonej wodzie 45-60 min lub do miękkości, odcedzić, osączyć, trzymać w ciepłe. Pozostałe składniki wymieszać, połączyć nimi gorący groch, lekko zamieszać, odstawić na 3 godz, oziębnić przez 1-2 godz. Podawać z makaronem lub ziemniakami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>