
Puree z suchego grochu, fasoli lub bobu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1934 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

400 g grochu,

3-4 łyżki bulionu,

1 cebula,

1 łyżka masła lub smalcu,

sol, pieprz.

1. Namoczony groch odcedzić, zalać świeżą wodą, gotować, aż będzie miękki (ok.

2 godz). Pod koniec gotowania posolic, odcedzić, i przetrzeć przez sito. Cebule sparzyć, utrzeć na tarce o małych otworach i poddusić na masle. Włożyć

przetarty groch, wlać kilka łyżek bulionu, dodać szczyptę pieprzu, osolic,

wymieszać i podgrzać. Groch można polać zrumienioną na masle tartą bulką lub

stopioną słoniną. Podawać do mięsa, gotowanej szynki lub wędzonki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 11.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)