
Minestra grochowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3244 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3,5 godz.

400 g grochu wymoczonego uprzednio przez 12 godz. w wodzie,

400 g wedzonych zeberek wieprzowych,

25 g suszonych grzybow,

1 cebula,

2 ząbki czosnku,

2 kartofle,

1 łyżka koncentratu pomidorowego,

kilka gałązek siekanej zielonej pietruszki,

1 gałązka świeżej szalwii,

2 łyżki oliwy,

sol, pieprz.

1. Groch odcedzić, umyć pod bieżącą wodą, zalać 2 litrami wody, gotować 2 godz.

2. Grzyby moczyć 20 min w letniej wodzie. Wyjąć, osaczyć i pokroić w cienkie paski. Kartofle obrać i umyć. Cebule i czosnek obrać i drobno posiekać.

3. Zeberka podzielić na kawałki długości 8-10 cm.

4. W pojemnym rondlu rozgrzać oliwę, zrumienić na niej czosnek, który następnie usunąć. Dodać cebule, zasmażać na jasnożółty kolor, następnie dodać zeberka i podsmażać mieszając, poki nie zrumienia się z obu stron.

5. Dodać grzyby, szalwie i kartofle (jeśli zbyt duże, to przecięte na pół), rozprowadzony 1 łyżką wody koncentrat pomidorowy oraz groch wraz z wodą, w której się gotował. Doprawić zieloną pietruszką.

6. Zagotować, następnie gotować 40 min na średnim ogniu. Wyjąć ugotowane kartofle, rozgnieść je widelcem, włożyć ponownie do zupy i gotować jeszcze 20 min. Doprawić solą i pieprzem.

7. Zupę podawać bardzo gorącą.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 24.

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

-
1. Smarzenie czosnku to utrata większości jego walorów.
 2. Gotowanie ziemniaków w koncentracie pomidorowym spowoduje ich "zdębnienie" - czyli stwardnienie.
 3. Kto gotuje zieloną pietruszkę ???

Nadesłał(a):BYLU 2006-04-10 14:04:03