
Grochowa - wojskowa

Dodano: 2004-11-15 19:16:43

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 8556 razy.

50 dkg.wędzonki, szklanka grochu łuskanego,mała włoszczyzna,50 dkg ziemniaków,10 dkg konserwy turystycznej

Pieprz,sól,majeranek,maggi,szyszka sosnowa(to nie żart)

Boczek ugotować na miękko w 1.5 litra wody(Cęść do zupy reszta do chleba)

Na warze gotować groch z włoszczyzną(i szyszką).

30 min.przed końcem dodać ziemniaki.Ugotowaną włoszczyzne rozgnieść widelcem, dodać przyprawy, gotować 10 min.

Nadesłał: waldemarj <walja1@aster.pl>