

---

# Zupa grochowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 20524 razy.

30 - 40 dag grochu,  
25 dag włoszczyzny,  
15 dag boczku wędzonego,  
1 - 1/2 l wody,  
5 dag cebuli,  
2 dag tłuszczu,  
2 dag mąki,  
majeranek,  
1-2 ząbki czosnku,  
sól,

Groch przebrać , opłukać , namoczyć na kilkanaście godzin w zimnej przegotowanej wodzie. Ugotować w tej samej wodzie, gdy jest miękki, osolić . Ugotować wywar z boczku i warzyw. Groch przetrzeć przez sito, przelewając odcedzonym wywarem. Cebulę obrać , pokrajać , usmażyć na jasnozłoty kolor, dodać zrumienioną mąkę. Zasmażkę rozprowadzić zimną wodą na jednolitą rzadką masę. Połączyć z zupą, zagotować . Przyprawić do smaku czosnkiem rozartym z solą i majerankiem.

Włożyć boczek pokrajany w kostkę. Podawać z grzankami

z bułki lub chleba.

---

dobrze niam niam

Nadesłał(a): 2009-01-13 17:01:30

wjiencej grohu ze kilo

Nadesłał(a): 2009-01-13 17:01:52

Oczywiście gazy pewne

Nadesłał(a): SUPER JACK <Jacwiol> 2009-01-14 03:01:16