

---

# Zupa grochowa.

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1566 razy.

Litr grochu nalać dwoma litrami wody, gotować przez pół godziny; potem go odlać, opłukać i nalać świeżą gorącą wodą, bo w zimnej stwardnieje. Jeżeli groch nie zmięknie, można na koniec noża wsypać oczyszczonej sody i gotować go do miękkości; jeżeli zostanie trochę wody, to ją odlać, a groch utrzeć dobrze, w garnku. Osobno ugotować świeżej przerosłej wieprzowiny lub wędzonki z włoszczyzną i cebulą. Zupę rozprowadzić rosółem, przefasować, zapalić masłem z mąką, raz zagotować, wlać do wazy, w którą można poprzednio włożyć grzanki w kostki krajane na maśle usmażone i mięso pokrajane w kawałki. Kto lubi, może w czasie gotowania włożyć gałązkę majeranku. Jeżeli zupa ma być postna, rozprowadzić ją smakiem z włoszczyzny.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"