

# Grochowa z całego grochu z zasmażką.



Autor: **agnes72**

Przepisów: **700** Ocena: **4460**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 2 szklanki grochu całego (szklanka pojemność 210 ml),
- 6-8 ziemniaków (w zależności od wielkości ziemniaka i gęstości zupy),
- 2 średnie marchewki,
- 1 łyżka liści pora,
- 1 łyżka natki pietruszki (jeśli ktoś nie lubi można pominąć),
- 1 łyżka mąki,
- 1,5 łyżki majeranku,
- 200 g boczku wędzonego,
- dowolny kawałek mięsa np. żeberka (ja dałam kawałek tłuszczu z gęsi).

## Sposób przygotowania:

- 1 Groch namoczyć na noc. Do garnka wlać 2,5 litra wody dodać wymoczony, opłukany groch ,dowolny kawałek mięsa oraz marchew pokrojona dowolnie, gotować do pół miękkości grochu.



- 2 Jak już groch podczas spróbowania jest na pół miękki dodać ziemniaki pokrojone w kostkę, po chwili dodać pokrojony por i natkę pietruszki i gotować do miękkości ziemniaków. Gdy ziemniaki są już miękkie dodać majeranek, doprawić do smaku ulubioną przyprawą z

dodatkiem soli i nadal gotować na wolnym ogniu.



- 3 W czasie gdy zupa gotuje się na wolnym ogniu, boczek pokroić w grubszą kostkę i go podsmażyć na rumiany kolor. Podsmażony boczek bez wytopionego tłuszczu dodać do gotującej się zupy i nadal gotować na wolnym ogniu do miękkości boczku.



- 4 Gdy zupa się gotuje na wolnym ogniu w międzyczasie na tłuszczu z boczku podsmażyć mąkę następnie dodać wywar z zupy i wymieszać aby zasmażka nie miała grudek.



- 5 Przygotowaną zasmażką zalać gotującą się zupę i jeszcze chwilę pogotować do czasu aż zupa zgęstnieje i zacznie na niej pojawiać się taki jakby kożuszek, wtedy zupa jest już gotowa do spożycia.



- 6 Zupa wyszła smaczna i treściwa czyli gęsta taka jaką lubię. Powiem szczerze że najlepiej grochowa jak wiele innych zup najlepiej smakuje na drugi dzień.



Twoje notatki do przepisu: