

Grochówka palce lizać.

Autor: **danutast1**Przepisów: **181** Ocena: **3234**

5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 250 g łuskanego grochu
- 150 g wędzonego boczku
- 1 cebula
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 4 ziele angielskie
- 3 liście laurowe
- 1 litr wody
- 1 łyżeczka majeranku
- 2 ząbki czosnku
- sól, pieprz , opcjonalnie przyprawa maggi
- garść makaronu łazankowego

Sposób przygotowania:

- 1 Groch płuczemy i zalewamy wodą, stawiamy na gazie. Następnie obieramy warzywa (bez cebuli) i kroimy w kostkę, wrzucamy do garnka z grochem. Dodajemy angielskie ziele, liść laurowy i majeranek.
- 2 Boczek kroimy w kostkę i wrzucamy na rozgrzaną patelnię. Gdy boczek się stopi dodajemy cebulę pokrojoną w kostkę. Smażymy do lekkiego zrumienienia cebuli.
- 3 Gdy groch się rozgotuje a warzywa będą miękkie dodajemy makaron i mieszamy aby się nie skleił. Gotujemy na małym ogniu 10 min. Następnie zupę łączymy z boczkiem i gotujemy 5 min.(gdy zupa będzie zbyt gęsta można dolać trochę wody).
- 4 Ugotowaną zupę solimy, dodajemy pieprz i maggi. Dekorujemy posiekaną natką pietruszki. Życzę smacznego!

Twoje notatki do przepisu: