

# Zupa grochowa

Autor: **wiola1100**Przepisów: **129** Ocena: **4871**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



Średnie



Przystępne



## Składniki:

- groch okrągły, 3 szklanki
- boczek, 40 dag.
- cebula, 1 sztuka
- marchewka, 1 sztuka
- pietruszka, 1 sztuka
- seler, kawałek
- majeranek, 1 łyżka
- mąka, 1 łyżka
- sól, albo warzywko, do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Groch wypłukać i zalać ciepłą wodą na kilka godzin (albo na noc), następnie posolić i ugotować w tej samej wodzie aż groch zacznie się rozpadać. Boczek zalać 1,5 litra wody wrzucić jarzyny i ugotować wywar. Ugotowany groch przecierać partiami na druzslaku najlepiej używając tłuczka do ziemniaków i co chwile przelewając wywarem z boczku (skórki z grochu za każdym razem wyrzucać do kosza). Cebulę drobno pokroić i zeszklić na oleju dodać pokrojony boczek i razem smażyć 3-4 minuty posypać łyżką mąki wymieszać, dodać do przetartego grochu doprawić majerankiem i jeśli trzeba to solą i wszystko razem zagotować. Podawać z grzankami. Życze smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: