

Zupa grochowa na wędzonej bazie



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **947** Ocena: **17759**

3-4 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 300 g wędzonych żeberek
- 300 g suchego łamanego grochu
- włoszczyzna
- 150 g wędzonego surowego boczku
- 5 ziemniaków
- sól
- pieprz ziarnisty i mielony
- 4 ziarna jałowca
- pętko dobrej wędzonej kiełbasy
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka oliwy
- 1 łyżka domowego smalcu ze skwarkami
- majeranek

Sposób przygotowania:

- 1 Żeberka, obraną i pokrojoną włoszczyznę zalałem 2 l wody, doprowadziłem do wrzenia, zmniejszyłem ogień i gotowałem ok. 1 godziny. Na początku szumowałem. Wywar przecedziłem wrzuciłem łamany groch i gotowałem jeszcze następną godzinę. Dodałem kilka ziaren pieprzu i jałowca. Na ok. 20 minut przed końcem dodałem obrane, pokrojone w kostkę ziemniaki oraz boczek pokrojony w kostkę, wcześniej przesmażony na patelni na chrupiąco na maśle i oleju oraz łyżkę „swojskiego” smalcu (ze skwarczkami). Ponadto wrzuciłem wędzoną kiełbasę pokrojoną w półtalarki i wcześniej ugotowane żeberka. Z ugotowanej włoszczyzny wyjąłem marchewkę, którą pokroiłem w kostkę i dodałem również do zupy. Doprawiłem solą i pieprzem i dużą ilością roztartego w dłoniach majeranku.

Twoje notatki do przepisu: