



przepisy.pl

Zupa grochowa z pęczakiem



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- groch - 20 dekagramów
- włoszczyzna - 25 dekagramów
- Rosół z kury Knorr** - 3 sztuki
- Kości lub boczek - 30 dekagramów
- pęczak - 10 dekagramów
- słonina - 4 dekagramy
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżeczki
- woda - 1.5 litrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Groch i pęczak opłucz i namocz osobno w zimnej, przegotowanej wodzie.
2. Osobno ugotuj groch i osobno pęczak. Ugotuj wywar z warzyw i kości z dodatkiem kostek Knorr – około 1,5 litra.
3. Przetrzyj groch i połącz z wywarem z kości, następnie dodaj pęczak.
4. Dopraw majerankiem i rozgniecionym czosnkiem. Gotuj 5 minut.
5. Słoninę pokrój w kostkę i stop na skwarki. Zupę grochową z pęczakiem podaj, zaraz po przygotowaniu, ze skwarkami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl