



# Groch z kapustą

przepisy.pl



## Składniki:

- kapusta kiszona - 1 kilogram
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- Świeży boczek wędzony - 300 gramów
- groch - 2 szklanki
- cebula - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka

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

 90 minut  4 osoby  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Namocz groch poprzedniego dnia, a na drugi dzień ugotuj.
2. Poszatkowaną kapustę ugotuj do miękkości w wodzie z dodatkiem kostek Knorr.
3. Boczek pokrój w kostkę i wytop z niego tłuszcz, na którym podsmaż pokrojoną podobnie cebulę. Najlepiej użyj do tego dużego rondla.
4. Ugotowaną kapustę i groch połącz z podsmażonym boczkiem z cebulką w rondlu.
5. Dodaj majeranek i powoli duś, aż wszystkie smaki dobrze się połączą, a groch zagęści całą potrawę.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)