



Grochówka wojskowa

przepisy.pl



 90 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- groch - 300 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- kość wędzona - 200 gramów
- kielbasa - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- ziemniaki - 3 sztuki
- woda - 2 litry
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 3 ziarna
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 4 łyżki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna

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

Sposób przygotowania:

1. Groch dokładnie przepłucz, włóż do garnka, zalej wodą dodaj kość i przyprawy.
2. Ziemniaki i marchewkę umyj, obierz i pokrój w kostkę, po czym wrzuć do garnka.
3. Zawartość garnka gotuj 15 min., dodaj Rosół z kury Knorr i pozostałe przyprawy.
4. Gdy groch będzie miękki, łyżką cedzakową wyjmij go wraz z marchewką i ziemniakami (ok. 100-150 g), wrzuć do miksera i zmiksuj.
5. Następnie dodaj zmiksowane składniki z powrotem do zupy.
6. Dodaj kielbasę pokrojoną w kostkę i gotuj całość ok. 1 godz. Gotową zupę podawaj z bułką wrocławską.

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