



przepisy.pl

Grochówka z ziemniakami i kielbasą



 90 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- łuskany groch - 10 dekagramów
- ziemniaki - 3 sztuki
- marchewka - 1 sztuka
- kielbasa śląska - 1 sztuka
- boczek wędzony - 5 dekagramów
- cebula - 1 sztuka
- pieprz do smaku - 1 szczypta
- natka pietruszki do dekoracji pokrojona - 1 szczypta
- woda - 1 litr
- Zupa grochowa Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Groch zalać wodą w kilka razy wyplukać- usunąć uszkodzone ziarenka. Zalać wodą i moczyć godzinę .
2. Obrać ziemniaki i marchew . Pokroić ziemniaki w pół plasterki , a marchew w krążki. Wsypać do garnka i zalać wodą (zostawić 3/4 szklanki do rozrobienia zupy).Cebulę usiekać w pół piórka . Boczek pokroić w drobną kostkę , a kielbasę w plasterki. Na patelni podsmażyć boczek by wytopiło się trochę tłuszczu. Wrzucić cebulę i smażyć mieszając aż zrobi się złota a boczek wytopi na skwarki (nie za suche). Przelać do garnka z ziemniakami i marchewką. Dorzucić kielbasę i namoczony groch .Wkruszyć mini kostki Czosnek i Cebulka .
3. Doprowadzić do wrzenia - zmniejszyć gaz i gotować ok. 1 godziny (groch musi być miękki) .Rozetrzeć zupę z pozostawioną zimną wodą i wlać do garnka . Gotować 10 minut. Doprawić do smaku majerankiem. Podawać posypaną pokrojoną natką pietruszki.
4. *A teraz wyjaśnienie czemu wrzucam ziemniaki i marchewkę od razu jeśli gotują się krócej - robie tak bo nie zależy mi na jędmności warzyw a na smaku zupy . Ma być gęsta , ziemniaki , groch i marchew lekko rozgotowane . a warzywa mają oddać wszystkie smaki do wywaru.

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