



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wędzony boczek - 20 dekagramów
- Nasiona grochu - 30 dekagramów
- Zupa grzybowa Knorr** - 1 opakowanie
- włoszczyzna - 1 pęczek
- ziemniaki - 10 dekagramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Groch przebierz, opłucz i namocz na noc w zimnej wodzie. Następnego dnia groch odcedź i ugotuj w osolonej wodzie do miękkości.
2. Boczek opłucz, pokrój w kostkę i zalej dwoma litrami wody. Dodaj drobno pokrojone warzywa, majeranek, liść laurowy i ziele angielskie. Ugotuj wywar.
3. Ziemniaki pokrój w kostkę i dodaj do zupy. Gotuj, aż zmiękną.
4. Miękki groch przetrzyj przez sito i dodaj do wywaru.
5. Zupę grochową Knorr wymieszaj w niewielkiej ilości wody i wlej do wywaru.
6. Dopraw przeciśniętym czosnkiem i gotuj jeszcze 10 minut.