



przepisy.pl

Niemiecka zupa groszkowa



 15 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- groszek suszony - 3 szklanki
- por - 1 sztuka
- seler naciowy - 150 gramów
- ziemniaki - 150 gramów
- parówki drobiowe - 3 sztuki
- Bulion cielęcy Knorr** - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- suszony majeranek - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Namocz groszek w wodzie przez noc. Gotuj ok. 1h do miękkości. Odlej wodę i przełóż groszek do 1l bulionu cielęcego.
2. Dodaj cebulę, marchewkę, por, seler naciowy i ziemniaki, pokrojone na mniejsze części. Dopraw suszonym majerankiem.
3. Gdy warzywa staną się miękkie dodaj pokrojone na plasterki parówki. Lekko podgrzej i podawaj.

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