



przepisy.pl

Tradycyjna zupa grochowa



Składniki:

- kość wieprzowa - 1 sztuka
- groch - 1 opakowanie
- pietruszka - 1 sztuka
- marchew - 3 sztuki
- por - 1 sztuka
- Rosół drobiowo-wołowy Knorr** - 2 sztuki
- majeranek - 2 łyżki
- suszona natka pietruszki - 1 łyżka
- ziemniaki - 2 sztuki

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

 90 minut  4 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Przepis jest na pyszną, tradycyjną zupę grochową, która gościła u mnie dwa dni i została zjedzona do zera. Gorąco polecam! Jest smaczna, łatwa i bardzo sycąca. Pierwsze co to musimy przygotować to wywar. Ja użyłam sporej kości wieprzowej. Kość należ opłukać w zimnej wodzie i włożyć do dużego garnka z wodą i gotować.
2. Po ugotowaniu mięsa usunąć szumowiny i wyjąć kość. Do wywaru włożyć pietruszkę i trzy pokrojone wzdłuż marchewki, pół pora i groch wraz z wodą w której był wcześniej moczony. Groch powinien się moczyć co najmniej 12 godzin. I gotujemy na średnim ogniu. Dodajemy następnie 2 kostki drobiowo-wołowe i doprawiamy. Dodajemy majeranek i spora ilość suszonej natki pietruszki.
3. Pod koniec gotowania obieramy 2 duże ziemniaki i kroimy na małe kawałki i dodajemy do zupy. Suchą kielbasę kroimy w plastry i podsmażamy na smalcu i dodajemy do zupy. Gotowa zupę podajemy w misce przystrojonej świeżą kolendrą i pietruszka. Smacznego :))!

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