



przepisy.pl

Zupa grochowa na wieprzowinie



45 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- wywar z mięsa i warzyw - 1.5 litrów
- Rosół z kury Knorr** - 3 sztuki
- wieprzowina (bez kości) - 10 dekagramów
- ziemniaki - 4 sztuki
- wędzony boczek - 10 dekagramów
- groch (moczony 2h) - 20 dekagramów
- cebula - 10 dekagramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 szczypta
- woda - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Groch włóż do wody na dwie godziny.
2. Pokrój w kostkę wieprzowinę i boczek. Posiekaj drobno cebulę.
3. Boczek częściowo stop, dodaj do niego pokrojone w kostkę mięso, a następnie posiekaną cebulę i majeranek, smaż razem.
4. Wsyp namoczony groch, dodaj kostki Knorr oraz szklankę wody i duś kilka minut. Następnie zalej wywarem, dodaj pokrojone w kostkę ziemniaki i gotuj do momentu, gdy wszystkie składniki zupy będą miękkie. Dopraw do smaku i podawaj.

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