



przepisy.pl

Zupa grochowa wigilijna



Składniki:

- groch - 25 dekagramów
- seler średni - 1 sztuka
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- marchew średnia - 1 sztuka
- ziemniaki średnie - 2 sztuki
- woda - 2000 mililitrów
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr** - 2 łyżki

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

 45 minut  4 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Dzień wcześniej groch namocz w letniej, przegotowanej wodzie.
2. Gotuj następnego dnia w tej samej wodzie, w której się moczyły (2 litry).
3. Umyj marchew i seler. Obierz, pokrój i wrzuć do gotującego się grochu. Nieco później dodaj pokrojone w plastry ziemniaki.
4. Gotuj do całkowitego rozgotowania się grochu i warzyw, następnie dodaj kostkę bulionową Knorr i zasmażkę Knorr. Gdyby zupa była zbyt gęsta można rozcieńczyć ją dodając odpowiednią ilość wody.

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