



Zupa grochowa

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- groch - 200 gramów
- mięso z rosółu (kurczak lub wieprzowina) - 500 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- wędzony boczek - 100 gramów
- marchewki - 2 sztuki
- średnie cebule - 2 sztuki
- średniej wielkości ziemniaki - 4 sztuki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 szczypta
- woda - 2 litry
- sól do smaku
- por - 0.5 sztuk
- seler - 0.5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Groch pozostaw w zimnej wodzie na całą noc.
2. Mięso, warzywa oraz boczek zalej 2 litrami wody i zagotuj, po czym zbierz szumowiny. Ugotuj wywar, a następnie odcedź go – warzywa i mięso pokrój w kostkę.
3. Ziemniaki pokrój w kostkę. Do odcedzonego wywaru dodaj groch, przyprawy oraz kostki Rosół z kury Knorr. Gotuj całość do momentu, kiedy groch będzie zupełnie miękki (rozgotowany). Dodaj następnie pokrojone warzywa oraz mięso, a także ziemniaki – gotuj do momentu, gdy te będą miękkie.
4. Gotową zupę dopraw majerankiem, pieprzem i jeśli zachodzi taka potrzeba – solą.

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