



Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - SzeF Kuchni (1055)

Zupa grochowa

Podaje się z grzankami z bułki lub chleba.

Składniki:

- majeranek, 1 łyżecz.
- ząbek czosnku, 1 szt.
- tłuszcz, 3 dag
- mąka , 3 dag
- włoszczyzna, 15 dag
- boczek wędzony, 10 dag
- groch, 40 dag

Sposób przygotowania:

Ugotować umyty i namoczony (najlepiej w letniej przegotowanej wodzie przez noc) groch. Boczek umyć, zalać wrzącą wodą, podgotować. Dodać do niego umytą i oczyszczoną włoszczyznę, razem gotować. Gdy warzywa i boczek będą miękkie, wywar przecedzić. Groch i włoszczyznę przetrzeć do wywaru, boczek pokrajać w kostkę, włożyć do zupy. Z mąki i tłuszczu zrobić rumianą zasmażkę, podprawić nią zupę. Czosnek obrać, umyć, drobno posiekać, rozetrzeć z solą, dodać do zupy. Wsypać majeranek. Zupę grochową podaje się z grzankami z bułki lub chleba. Można ją również podać z pokrajanymi w grubą kostkę, ugotowanymi w wywarze ziemniakami.

