



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni
(1660)

Pęczak z grochem

Podawać z surówką z kwaszonej kapusty lub sałatką z pomidorów.

Składniki:

- kasza jęczmienna , 20 dag
- smalec, 2 dag
- groch, 15 dag
- kostka bulionowa, 1 szt.
- cebula, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- natka pietruszki, 1 łyżecz.
- boczek wędzony, 8 dag

Sposób przygotowania:

Groch opłukać i namoczyć w przegotowanej, letniej wodzie na kilka godzin. Następnie w tej samej wodzie ugotować. Pęczak opłukać w ciepłej wodzie i ugotować na półsympko. Groch zmielić w maszynce, dodać zrumienioną cebulę i rozpuszczony bulion; wymieszać z pęczakiem, przyprawić do smaku. Stoninę lub boczek pokrajać, stopić i polewać każdą porcję, posypywać zieleniną.

