



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

### **Groch sypki**

Podawać polany słoniną z cebulą jako dodatek do barszczu lub kapuśniaku.

#### **Składniki:**

- groch, 40 dag
- słonina, 8 dag
- cebula, 5 dag
- sól, 1 szczypta

#### **Sposób przygotowania:**

Groch ugotować według przepisu Fasola Jaś z wody. Słoninę stopić i podsmażyć z pokrajaną cebulą. Tak ugotowany groch można również podać jako puree (tj. przetarty przez sito) do gotowanego mięsa peklowanego (np. do golonki lub szynki gotowanej).

