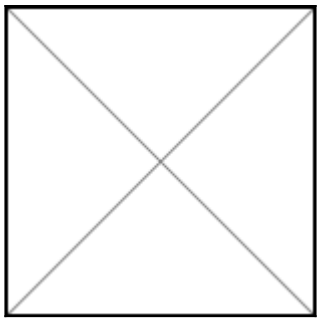

Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

Podlaska potrawa z pęczaku

Podawać z surówką.

Składniki:

- pęczak, 1 szkl.
- woda, 6 szkl.
- boczek wędzony, 10 dag
- cebula, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- grochowe puree, 2 łyżk.
- tłuszcz, 2 łyżecz.
- natka pietruszki, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Odmierzoną ilość wody zagotować z drobno pokrajanym boczkiem. Do wody wsypać pęczak, gotować mieszając od czasu do czasu. W bardzo małej ilości tłuszczu podsmażyć drobno pokrajaną cebulę, dodać do kaszy, osolić, wsypać odrobinę pieprzu (można 1/2 łyżeczki przyprawy „jarzynka"). Naczynie z kaszą zawinąć w papier i w koc, pozostawić do dogotowania. Mąkę grochową rozmieszać z przegotowaną wodą, wyłożyć do pęczaku przed samym podaniem, wymieszać. Odgrzewać, wstawiając do naczynia z gorącą wodą. Przed podaniem oblać potrawę stopionym tłuszczem (słonina ze skwarkami lub masłem), posypać zieleniną.