



Tekst i zdjęcie: **krzychud1** - Młodszy Kucharz (400)

Zupa z zielonego groszku i ciecior

Pyszna zupa

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Składniki:

- ząbek czosnku, 2 szt.
- cebula biała, 1 szt.
- tymianek, 0 szt.
- sos sojowy, 0 szt.
- sól amonowa, 0 szt.
- pieprz, 0 szt.
- białe wino, 50 ml
- groszek zielony, 420 g
- kości wieprzowe, 1 szt.
- kostka rosółowa, 2 szt.
- ziele angielskie, 3 szt.
- liście laurowe, 1 szt.
- seler korzeniowy, 10 dag
- marchew, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Ciecior z puszki..... 1. Z kości lub kostek rosółowych, ziela angielskiego i liści laurowych ugotować bulion, przelać przez sitko. 2. Na oliwie podsmażyć cebulę i czosnek, podlać winem. Dodać do bulionu razem z selerem i marchewką. Gdy marchewka będzie miękka dodać połowę groszku i ciecior, ugotować i zmiksować. 3. Wrzucić resztę groszku i ciecior, doprawić solą, pieprzem i sosem sojowym, chwilę pogotować

