



Tekst i zdjęcie: **frater007** - SzeF Kuchni (1330)

## **Zupa grochowa z grzankami**

Dla mnie grzanki chyba najważniejsze

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** gotowane

### **Składniki:**

- pieczywo, 100 g
- przyprawy, 1 szczypta
- majeranek, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 2 g
- tłuszcz, 20 g
- grochowe puree, 80 g
- marchew, 50 g
- włoszczyzna, 50 g
- wywar z kości, 500 g

### **Sposób przygotowania:**

Włoszczyznę i marchew dodać do wywaru, posolić, dodać majeranek i gotować. W tym czasie przygotować grzanki: pokrojoną w kostkę bułkę zrumienić na rozgrzanym tłuszczu, na wolnym ogniu. Gdy warzywa są już miękkie, puree grochowe rozrobić zimną wodą i dodać do wywaru. Zrobić zasmażkę, dodać do zupy, zagotować — doprowadzić do smaku. Uwaga: Zupę grochową z wódką mięsa sporządzamy w podobny sposób. Mięso (80 g) gotujemy razem z warzywami.

