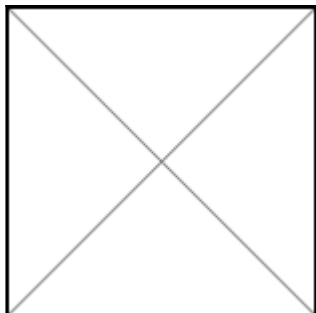




Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni (1791)

Groch sypki

Wywar zużyć na zupę.

Składniki:

- groch, 50 dag
- woda, 1.5 l
- sól, 1 szczypta
- słonina, 6 dag
- cebula, 4 dag

Sposób przygotowania:

Przebrać groch, opłukać, namoczyć w przegotowanej zimnej wodzie na kilka godzin (np. na noc). Następnego dnia groch nastawić w tej samej wodzie, w której był moczony, ugotować do miękkości. Przy końcu gotowania groch posolić. Wywar odcedzić. Przetopić słoninę (wyjąć skwarki, na tłuszczu zrumienić drobno pokrajaną cebulę, wymieszać ze skwarkami), polać groch.

