



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

Groch przecierany

Puree

Składniki:

- groch, 50 dag
- woda, 1.5 l
- tłuszcz, 3 dag
- mąka , 3 dag
- sól, 1 szczypta
- wędzona słonina, 3 dag
- ząbek czosnku, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Groch przebrać, opłukać, namoczyć w przegotowanej zimnej wodzie na kilka godzin. Ugotować w tej samej wodzie, w której się moczył. Po ugotowaniu groch przetrzeć przez sito. Tłuszcz stopić, wymieszać z mąką, zrumienić na złoty kolor. Zasmażkę rozprowadzić wywarem z grochu na gęstą masę i mieszając zagotować. Przetarty groch wymieszać z zasmażką, posolić, zagotować, wymieszać z roztartym czosnkiem. Wytopić grubo krajaną, wędzoną słoninę lub zrumienić cebulę z masłem na jasnozłoty kolor. Wyłożyć puree na kwadratową salaterkę i poleć tłuszczem robiąc zagłębienie łyżką. Podawać do wędzonki, szynki, golonki na gorąco. Pozostały wywar zużyć do zupy.

