



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Zupa grochowa

Najlepiej smakuje z grzankami

Składniki:

- włoszczyzna, 25 dag
- ząbek czosnku, 1 szt.
- majeranek, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- tłuszcz, 5 dag
- kości, 25 dag
- groch, 30 dag

Sposób przygotowania:

Groch przebrać, opłukać, namoczyć na kilka godzin w przegotowanej zimnej wodzie; ugotować w tej samej wodzie do miękkości. Warzywa i kości oczyścić, opłukać, ugotować wywar. Gdy groch ugotuje się, przetrzeć ją przez sito przelewając wywarem. Cebulę pokrajać, udusić z tłuszczem. Na tłuszcz z cebulą wsypać mąkę, lekko zrumienić, odstawić. Zasmażkę rozprowadzić zimnym wywarem, mieszając zagotować, połączyć z zupą, dodać sól, zupę zagotować. Podawać z chlebem, z grzankami z bułki, z kluskami (i kielbasą lub gotowanym boczkiem krajany w kostkę).

