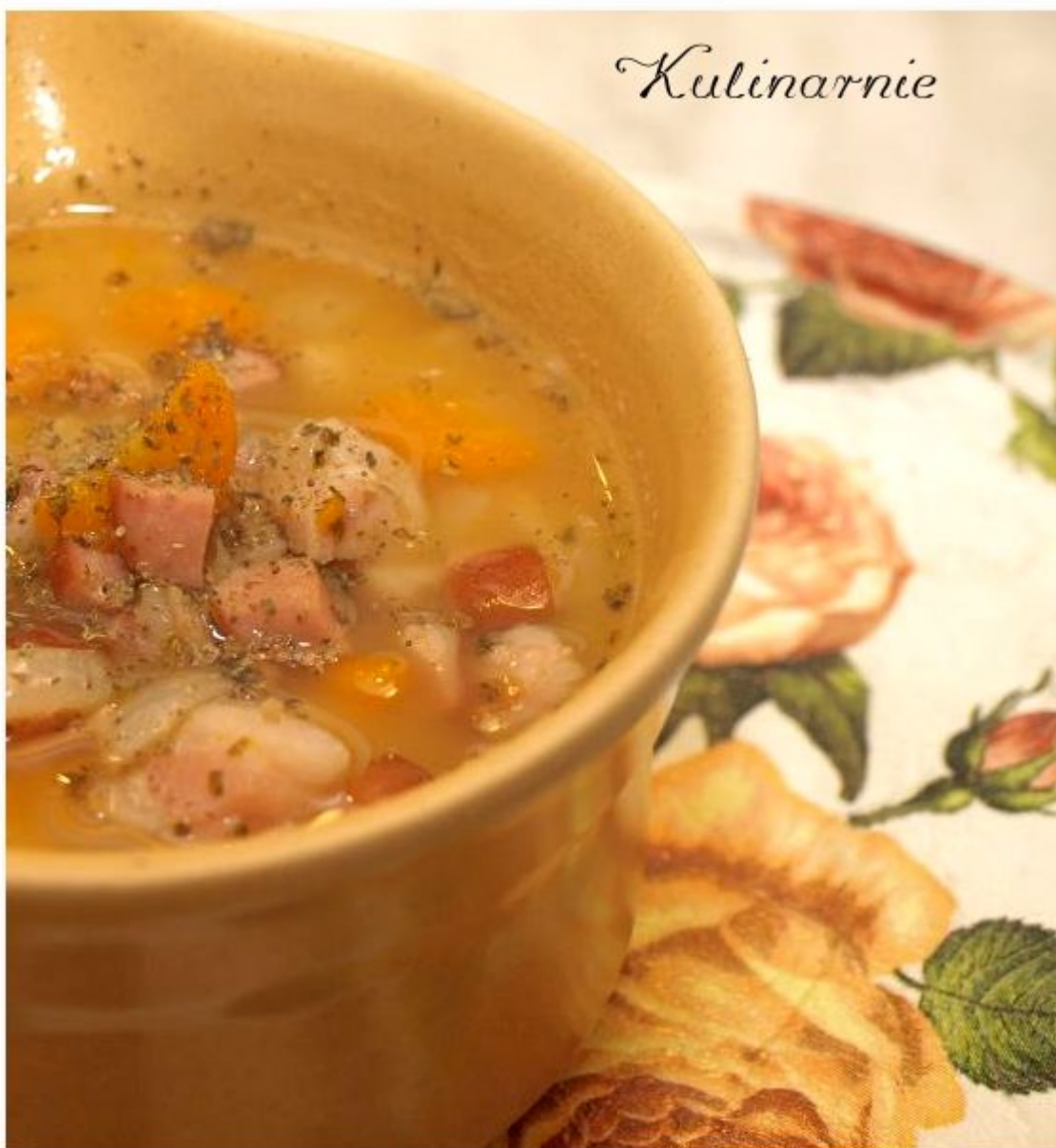


Grochówka



Tradycyjna grochówka. Taka, jaką gotowała moja mama i jaką ja zaczęłam gotować przeszło 10 lat temu. Pyszna i bardzo aromatyczna.

Składniki:

- 400g łuskanego grochu
- 200g wędzonego boczku
- 1 średnia marchewka
- kawałek kielbasy
- 1 średnia cebula
- majeranek
- biały pieprz
- sól

Wykonanie:

1. Groch płuczemy pod bieżącą wodą i zalewamy wodą. Gotujemy pilnując, by groch był ciągle zanurzony, z dodatkiem łyżki majeranku na niewielkim ogniu do miękkości.
 2. Po 15 minutach gotowania dodajemy obraną i umytą marchew oraz boczek.
 3. Obgotowany boczek wyjmujemy z garnka (po 20 minutach), kroimy w kostkę i podsmażamy na odrobinie tłuszczu. Dodajemy pokrojoną w kostkę kielbasę. Wszystko razem przesmażamy na rumiano i zdejmujemy z ognia.
 4. Na pozostały ze smażenia boczku tłuszcz wkładamy poszatowaną w piórka cebulę i rumienimy.
 5. Marchew z zupy kroimy w kostkę i wrzucamy do zupy. Dodajemy boczek i cebulę, doprawiamy do smaku solą, pieprzem i majerankiem.
-