

# Grochówka



## Składniki

1,1/2 szklanki łuskanego  
grochu  
20dag wędzonek kiełbasy  
15dag wędzonego boczku  
2-3 marchewki  
1-2 pietruszki  
1/2 selera korzeniowego  
1-2 cebule  
50dag ziemniaków  
2-3 ząbki czosnku  
1-2 listek laurowy  
3 ziarenka ziela  
angielskiego  
suszony majeranek  
sól, pieprz do smaku  
ewentualnie 1 łyżka oleju

## Opis wykonania

Polskie zupy bywają czasem zapominane, dlatego warto przekazywać przepisy jak je przyrządzać. Grochówka to wspomnienie z wojska.

Groch wyłukać i namoczyć na godzinę, marchewkę, seler i pietruszkę obrać. przełożyć razem do dużego garnka, zalać sześcioma szklankami wody i zagotować na średnim ogniu. Dodać przyprawy i boczek (w kawałku), gotować pod przykryciem na małym ogniu około 40 minut. Doprawić - smak powinien być dość zdecydowany bo dodatek ziemniaków nieco go złagodzi. Ziemniaki pokroić w kostkę, dodać do zupy i gotować do miękkości na małym ogniu. Wyjąć warzywa oraz boczek. Warzywa zetrzeć na tarce o dużych oczkach dodać do zupy. Boczek pokroić w kosteczkę, przełożyć na patelnię i chwile dusić na niewielkim ogniu, dodać łyżkę oleju. Cebulę pokroić w kostkę, dodać do boczku i zeszklić. Czosnek zmiażdżyć, drobniutko posiekać. Kiełbasę pokroić w kostkę, dodać do zupy razem z boczkiem i majerankiem, ponownie skosztować. Zupę znów zagotować, energicznie mieszając i natychmiast podawać - powinna być bardzo gorąca. SMACZNEGO