

Zupa grochowa z ziemniakami



Składniki

1 l bulionu jarzynowego
200 g grochu łuskanego
4 ziemniaki
1 marchewka
1 cebula
1-2 łyżki oliwy z oliwek
2 liście laurowe
2 ziarna ziela angielskiego
1/2 łyżeczki majeranku
Sól, pieprz do smaku
Natka pietruszki do podania

Opis wykonania

Zima to najlepszy czas na przyrządzenie rozgrzewających, gęstych i sycących zup. Taka właśnie jest tradycyjna zupa grochowa z ziemniakami.



Groch wypłucz na sicie, zalej 1 l wody i odstaw do namoczenia na kilka godzin. Po wymoczeniu grochu, odcedź go, zalej świeżą wodą, dodaj sól i zagotuj. Gotuj pod przykryciem ok. 40 minut.



W tym czasie cebulę posiekaj, ziemniaki i marchewkę obierz i pokrój w kostkę. W garnku na rozgrzanej oliwie zeszklij cebulę, dodaj ziemniaki i marchewkę. Warzywa podsmaż. Składniki zalej bulionem, dodaj liście laurowe, ziele angielskie. Dopraw solą i gotuj do miękkości warzyw.



Dodaj ugotowany groch i gotuj jeszcze 2-3 minuty. Dopraw do smaku solą, pieprzem i majerankiem. Zupę podawaj posypaną natką pietruszki.