# Grochówka wojskowa

Tylko z Natury

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 8 porcji

## Składniki:

- groch łuskany - 1 szklanka
- kości od schabu lub żeberka wędzone - 1/2 kg
- boczek wedzony - 20 dag
- kiełbasa swojska - 30 dag
- marchew - 2-3 szt.
- pietruszka korzeń - mała - 1 szt.
- cebula - duża - 1 szt.
- majeranek suszony - 2 łyżka
- liść laurowy - 3 szt.
- ziele angielskie - 3 szt.
- ziemniaki - średniej wielkości - 5-6 szt.
- sól, pieprz czarny mielony - do smaku
- woda -

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Groch płuczemy, zalewamy zimna woda i zostawiamy na noc.
Do garnka wkładamy kości lub wędzone żeberka i zalewamy je 2 litrami zimnej wody. Całość doprowadzamy do wrzenia i szumujemy. Dodajemy listki laurowe i ziele angielskie, gotujemy na małym ogniu. Następnie dodajemy marchewkę i pietruszkę pokrojone w kostkę i groch oraz ziemniaki pokrojone w kostkę. Boczek kroimy w kostkę i topimy. Dodajemy pokrojoną kiełbasę i podsmażamy na rumiano. Skwarki boczku i kiełbasę dodajemy do zupy, a na wytopionym tłuszczu złocimy cebulkę pokrojoną w kostkę, następnie dodajemy całość do zupy.
Ugotowane mięso wyjmujemy i oddzielamy od kości, kroimy w mniejsze kawałki i ponownie wkładamy do zupy. przyprawiamy solą pieprzem i majerankiem roztartym w dłoniach gotujemy, aż warzywa i groch będą miękkie.

Zupę podajemy gorącą z pajdą świeżego chleba na zakwasie. Pysznie smakuje na drugi dzień - gdyby stała się zbyt gęsta można dolać nieco przegotowanej wody i doprawić.