




## Grochowa

 Dorota Duszak

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 170 min

 łatwy

 3 porcje

### Składniki:

groch żółty połówki bio - 100 g

groch zielony cały - 4 łyżka

natka pietruszki - 1/3 pęczek

wodorost kombu - 5 cm

wodorost nori - 4 cm

masło sklarowane - 3/4 łyżka

majeranek - 1 łyżka

sól - 1 łyżeczka

pieprz - 1/3 łyżeczka

skrobia z korzenia kuzu - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Groch (zielony i żółty) namocz w zimnej wodzie na co najmniej 8 godzin (na noc). Po czym odcedź i przelej zimną wodą. Do osobnego naczynia wlej zimną wodę i dodaj wodorosty kombu i nori. Mocz je przez 10 minut. Dodaj przepłukany groch. Gotuj na wolnym ogniu przez 2 godziny.

**KROK 2:** Ugotowane wodorosty skrój na drobno. Włóż je z powrotem do grochu. Umytą natkę zmiksuj z niewielką ilością wody. Dodaj do grochu. Zagotuj.

**KROK 3:** Skrobię rozpuść w niewielkiej ilości wody i wlej do gotującego się grochu. Mieszaj do zgęstnienia.

**KROK 4:** Dodaj tłuszcz, majeranek, sól, pieprz. Wymieszaj. Dobrego apetytu.