



## Grochówka

 Bożena1960

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 80 min

 6 porcji

### Składniki:

grochu łuskanego czyli połówek - 500 g

kielbasa śląska - 300 g

boczek wędzony - 300 g

duża cebula - 1 szt.

czosnek - 3 ząbek

marchew - 2 szt.

korzeń pietruszki - 1 szt.

seler korzeń - - kawałek

ziemniaki - 3 szt.

pieprz ziołowy - 1/2 łyżeczka

sól - - do smaku

majeranek - 2 łyżka

### Dodatkowe info:

Prosta, szybka i jednogarnkowa zupa grochowa. Przepis łatwy a zupa smaczna. Ja przygotowałam ją z grochu łuskanego czyli połówek , ale również można z grochu całego wtedy należy pamiętać aby groch namoczyć. Polecam

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Na duży, rozgrzany garnek wkładamy pokrojony w kostkę boczek i podsmażamy, tak by się wytopił i zrumienił, ale nie przypalił. Do wytopionego boczku dodajemy obraną, pokrojoną w kostkę cebulę oraz przeciśnięty przez praskę czosnek. Podsmażamy do zeszklenia. Do całości dodajemy około 2,5-3 litrów wody, doprowadzamy do zagotowania. Następnie wsypujemy groch, a także obrane pokrojone w drobną kostkę lub starte na tarce o dużych oczkach marchewkę, pietruszkę oraz seler. Do zupy dodajemy również majeranek oraz pieprz ziołowy. Gotujemy na średnim ogniu palnika 10-15 minut, po czym dodajemy obrane pokrojone w kostkę ziemniaki i gotujemy do miękkości warzyw oraz grochu. Całość doprawiamy do smaku pieprzem. Podajemy z pajądą świeżego pieczywa.