Grochówka z podsmażonym boczkiem

Bożena1960

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

5 porcji

Składniki:

- żeberka - 300 g
- boczek wędzony - 8 plaster
- groch łuszczony około - 2 szklanka
- ziemniaki - 3 - 4 szt.
- liście laurowe - 2 szt.
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- kiełbasa śląska - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- olej - 2 łyżka
- majeranek - 1 łyżka
- zasmażka - mąka - 2 łyżka
- masło - 3 - 4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso opłukać, włożyć do garnka i zalać wodą tak, by mięso było przykryte. Doprowadzić do zagotowania, zmniejszyć ogień dodać obraną pokrojoną marchewkę, pietruszkę oraz groch i gotować na średnim ogniu, aż mięso będzie miękkie (w razie potrzeby dolewać wody).
Gdy mięso będzie miękkie dodać obrane, pokrojone ziemniaki, liść laurowy oraz majeranek. Gotować, aż ziemniaki będą miękkie. Dodać podsmażoną cebulę, pokrojoną, podsmażoną kiełbasę oraz przyprawić do smaku pieprzem i solą.
Boczek pokroić w plastry, podsmażyć na suchej patelni. Gotową zupę zagęścić zasmażką z mąki i masła.
Na talerz nalać grochówkę i dodać po 2 plasterki usmażonego boczku.

Udekorować natką pietruszki.