



Zupa grochowa z boczkiem

 Wafelek2601


Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

groch połówki - 25 dag

ziemniaki - 3 szt.

boczek - 10 dag

marchewka - 1 szt.

pietruszką - 1 szt.

seler - 1/4 szt.

sól - do smaku

pieprz - do smaku

liść laurowy - 2 szt.

ziele angielskie - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Groch wypłukać, zalać wodą, zagotować. Dodać liście laurowe, ziele angielskie. Ziemniaki obrać, umyć, pokroić w kostkę, dodać do zupy kiedy groch będzie prawie miękki. Boczek pokroić w paski, dodać do gotującej się zupy. Warzywa obrać, umyć, pokroić w słupki lub zetrzeć na grubych oczkach. Dodać do gotującej się zupy. Kiedy wszystko będzie miękkie, doprawić solą i pieprzem.