

Przepis na wiosenną grochówkę

Czasem bywa tak, że brakuje mi pomysłów na obiad. Brakuje jakiś chęci lub impulsu. Siedzisz myślisz i sam nie wiesz co byś zjadł. Macie tak? Ja mam ostatnio często takie sytuacje. Dzisiaj ugotowałem zupę, którą całkiem niedawno kochałem na nowo.

“Wiosenna grochówka” tak ją nazwałem. Może ta nazwa nie pasuje a może jest jednak trafiona. Prosty przepis, tani, smaczny. Przepis na moją wiosenną grochówkę Wam opiszę poniżej. Krok po kroku.

Co potrzebujemy aby ugotować naszą wiosenną grochówkę?

1. 500g łuskanego grochu – 1.70zł
2. 1 duża cebula – 0,50zł
3. mieszanka zupy wiosennej kupiona w promce za 2.19zł
4. 2x kiełbasa śląska – ok. 3,50zł
5. garść suszonego majeranku – ok 0,70zł
6. małe młode ziemniaki ok 300g – 1,00zł
7. pieprz, sól, liść laurowy, ziele angielskie, dwa ząbki czosnku

Całość ok 8 porcji – koszt jednej: 1,32zł

Przepis na wiosenną grochówkę

Cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy w naszym garnku. Powolutku by nie spalić, na wolnym ogniu. W międzyczasie naszą kiełbasę kroję w talarki a następnie w ćwiartki. Dobierając kiełbasę warto kupić najlepszą w dużą zawartością mięsa. Nie szczydźcie na tym. To właśnie ta kiełbasa nada Wam smaku. Tak

pokrojoną kiełbasę podsmażam osobno, bez tłuszczu na patelni. Kiełbasa musi się przyrumienić.

Do naszego garnka z cebulą wrzucam wiosenną zupę (mrożonki) i całość zalewam ok 1.5L wody. Gotuję ok 10 minut.



Do naszych warzyw wsypuję groch. Co jakiś czas mieszam uważając by się nie przypaliło. Pamiętajcie, że groch ma tendencje do przypalania się na dnie garnka. gdy groch zacznie pęcznieć to wrzucam naszą podsmażoną kiełbasę oraz dosypuję majeranku, liście laurowe, ziele angielskie, pieprz i sól. Ja kocham majeranek i wsypuję go naprawdę dużo.

Małe, młode ziemniaki mają kaliber ok 30-35mm. Myję je i kroję w ćwiartki. Po ok 40 minutach gotowania wrzucam je do naszego garnka. Mieszamy. Zwróćcie uwagę by zupa nie była za gęsta bo się zacznie przypalać. Ja dolewam co jakiś czas pół szklanki wody i mieszam. Konsystencja nie jest rzadka lecz również nie

robię tak zwanego betonu ☐ Wiem, że jak groch się całkowicie rozpadnie to wpije on naszą wodę i zupa suma summarum będzie gęsta.



Zupa gotuje się ok dwóch godzin. Jest bardzo prosta w wykonaniu i nie jest droga. Dla bardziej wymagających polecam dodać kawałek wędzonego boczku. Będzie jeszcze bardziej aromatyczna.

Smacznego!



Przepis na wiosenną grochówkę