



GROCH ŁUSKANY POŁÓWKI MELVIT 400g



Cena: 2,90 zł

Opis produktu

Groch łuskany połówki

Instrukcje dotyczące przygotowania

Gotować - Od temperatury otoczenia

1. Przed ugotowaniem moczyć groch w chłodnej wodzie przez około 10-12 godzin.
2. Następnie uzupełnić wodę i gotować na wolnym ogniu przez około 20 minut do miękkości. Pod koniec gotowania osolić wodę.

Przepisy

Grochówka chłopska

Składniki: 2 litry wywaru warzywnego, 2 szklanki grochu Melvit, 25 dag boczku wędzonego, 2 cebule, 4 ząbki czosnku, 1 łyżeczka majeranku, 1 łyżeczka cząbr, 25 dag kiełbasy cienkiej, listki laurowe i ziele angielskie.

Opis przygotowania: Opłukany groch zagotowujemy w wywarze i odstawiamy na 3 godziny. Boczek gotujemy 20 min. w niewielkiej ilości wody. Po ostygnięciu kroimy w kostkę. Kroimy w plasterki kiełbasę. Na rozgrzaną patelnię wrzucamy kiełbasę oraz boczek i na ich tłuszczu podsmażamy pokrojoną w kostkę cebulę. Po podsmażeniu dodajemy do wywaru dodając listek laurowy, kilka ziarenek ziela angielskiego, sól, pieprz i cząber. Gotujemy na wolnym ogniu, na koniec przyprawiając majerankiem. Smacznego!

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.