



Grochówka z wieprzowiną

Autor: najlepszewkuchni.pl

Grochówka z wieprzowiną to pożywna zupa dla całej rodziny. To pyszne, tradycyjne, polskie danie zna z pewnością każdy z nas. Idealne na obiad oraz imprezy plenerowe.

Przygotowanie

- Krok 1**

Dokładnie myjemy groch, wrzucamy do garnka z wodą i pozostawiamy go w nim na całą noc.
- Krok 2**

Na drugi dzień groch odcedzamy, zalewamy świeżą wodą (ok. 1,5 l), do której dodajemy obraną cebulę, umyte i pokrojone w większe kawałki mięso oraz pokrojoną: marchewkę, pietruszkę i seler. Dodajemy również drobno posiekany czosnek i przyprawiamy.
- Krok 3**

Całość gotujemy do momentu, aż groch, mięso i warzywa będą miękkie.
- Krok 4**

Podajemy na ciepło.

Danie: **Zupy,**

Osób: **5**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki

- 200 g suszonego grochu
- 300 g łopatki wieprzowej
- 1 marchewka
- 1 cebula
- 1 czosnek
- 1 mały seler
- 1 mała pietruszka
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 2 łyżeczki majeranku