

Grochówka

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

bardzo smaczna

Czas przygotowania: 100 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 7 PLN

Potrzebne składniki:

- groch - 25 łyżka(i)
- czosnek - 4
- ziemniaki - 4 szt.
- vegta - 3 łyżka(i)
- majeranek - 1 szczypta(y)
- mąka - 1 łyżka(i)
- olej - 4 łyżka(i)
- masło - 1 łyżka(i)
- woda - 1 l
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

garnek

Etapy przyrządzania:

1.

Groch namoczyć na noc.

Rano odlać wodę i zalać groch wrzątkiem, gotować, aż stanie się miękki.

Odcedzić, utłuc lub przepuścić przez maszynkę.

Włoszczyznę utrzeć na tarce, dodać rozgnieciony czosnek, udusić na oleju.

Dodać litr wody, zagotować.

Ziemniaki obrać, pokroić w drobną kostkę, dodać do zupy i ugotować do miękkości.

Dodać masę grochową i majeranek, dobrze wymieszać.

Mąkę zrumienić na patelni, dodać olej i rozrobić w kilku łyżkach zupy. Zasmażkę dodać do grochówki i doprowadzić do smaku.

Jak podawać?

w miseczkach