



Grochówka na wędzonych żeberkach

Steps: 6

Poziom trudności: Łatwo

Składniki

4 Porcje

1 szklanka	Groch łuskany	600 g	Żeberka wędzone
1 duża sztuka	Marchew	4 duże sztuki	Ziemniaki
1 łyżeczka	Majeranek	2 ząbki	Czosnek
2 litry	Bulion		Sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

-
1. Groch zostaw do namoczenia na noc w zimnej wodzie, tak aby był cały przykryty.
 2. Do gotującego się bulionu dodaj żeberka i gotuj około godziny, po czym wyjmij je i obierz mięso od kości.
 3. Do wywaru dodaj namoczony groch i gotuj około 30 minut.
 4. Dodaj pokrojone w kostkę marchew i ziemniaki.
 5. Gotuj kolejne 30 minut, po czym dodaj majeranek, starty czosnek oraz mięso z żeberek.
 6. Całość dopraw do smaku solą i pieprzem.