

Zupa grochowa z boczkiem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 2 godziny

Liczba porcji: 8 - 10

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

Połówki grochu zalać 1 litrem wody przed gotowaniem.

Uwaga! Jeśli zostaną wykorzystane połówki grochu, wtedy nie trzeba go długo moczyć.

Połówki grochu należy zalać wodą tylko na czas przygotowania pozostałych produktów.

Krok 1. Do naczynia włożyć nóż. Cebulę obrać, pokroić na mniejsze kawałki, włożyć do naczynia rozdrobnić 6 s. prędkość 6. Zgarnąć cebulę na dno naczynia.

Krok 2. Marchew, seler, korzeń pietruszki, ziemniaki obrać, pokroić na mniejsze kawałki, włożyć do naczynia, zmiksować 6 s. prędkość 6.

Krok 3. Warzywa przełożyć do innego naczynia. Misę urządzenia wypłukać.

Krok 4. Włożyć mieszadło. Boczek pokroić w kostkę, włożyć do naczynia, dodać oliwę z oliwek, podsmażyć 100°C, czas 5 minut, prędkość 2. Przełożyć do innego naczynia.

Krok 5. Nadal używamy mieszadła. Do naczynia wlać połówki grochu z 1 litrem wody), w której się moczył. Gotować 100°C, prędkość 1, czas 1 godzina. W tym czasie por pokroić w prążki

Krok 6. Do grochu dodać warzywa, boczek, por, pieprz, sól, majeranek i koncentrat

warzywny. Uzupełnić wodę 0,5 l. Gotować 100°C, prędkość 1, czas 45 minut.
Sugerujemy w trakcie gotowania zatrzymać program i zamieszać łypatką zupę.

Wskazówki :

Do zupy można dodać podsmażoną i pokrojoną kiełbasę.