Tradycyjna, podlaska zupa grochowa to bardzo dobry wybór zwłaszcza na zimowe dni. Bardzo sycąca, więc często może służyć za jednodaniowy obiad. Jak w przypadku każdej porządnej zupy (a szczerze mówiąc wielu innych potraw) przygotowanie zajmuje dłuższą chwilę, ale efekt pokazuje, że warto było.

Potrzeba:

- 500 g suchego grochu (mogą być połówki, może być cały),

- 1,5 litra bulionu warzywnego **>>> zobacz przepis na bulion warzywny**

- 200 g kiełbasy np. podwawelskiej,

- 100 gramów boczku parzonego-wędzonego,

- 2-3 ząbki czosnku,

- średniej wielkości cebula,

- majeranek,

- 2-3 liście laurowe,

- kilka ziaren pieprzu,

- kilka ziaren ziela angielskiego,

- chleb jasny.

{gallery}grochowka{/gallery}

Przygotowanie:

Gotowanie zupy najlepiej zacząć dzień wcześniej. Groch opłukać, namoczyć w wodzie i potrzymać tam kilka godzin (a nawet całą noc). Ponieważ groch namoknie, więc wodę należy uzupełnić. Następnie gotować groch na niewielkim ogniu do chwili, kiedy ziarenka będą bardzo miękkie, wręcz rozpadające się. W tym czasie doprawić bulion, czyli dodać do niego przyprawy w ziarenkach, liście laurowe i gotować. Ziarenka można umieścić w zaparzarce do herbaty, wtedy nie będzie kłopotu z wyłowieniem przypraw, które nie są pożądane w gotowej zupie. Kiedy groch będzie miękki przez gęste sito przetrzeć go wraz z wodą, w której się gotował do garnka z bulionem, z którego wcześniej wyławiamy przyprawy. Dalej gotować na bardzo niewielkim ogniu i często mieszać (groch lubi się przypalać). Kiełbasę, boczek i cebulę pokroić w drobną kostkę, a czosnek posiekać. Kiełbasę i boczek podsmażyć, a kiedy wędliny puszczą tłuszcz dodać cebulę, a po kilku minutach czosnek i zeszklić. Następnie dodać do garnka z przecierem. Doprawić majerankiem. Gotować jeszcze ok. 20 minut.

Zupa jest tak gęsta, że przysłowiowa łyżka w niej stoi. Dlatego podaje się ją z grzankami, które najlepiej zrobić z chleba. Ponieważ dobrej gospodyni się nic nie marnuje, więc do zrobienia grzanek można użyć lekko przeschnięty już chleb (z naszych doświadczeń wynika, że najlepsze

grzanki są z tzw. chleba baltonowskiego), który trzeba pociąć w kostkę i podsuszyć na patelni. Podając zupę należy do talerza wrzucać grzanki stopniowo po kilka, gdyż powinny być chrupiące. Jeśli wrzucimy za dużo, to będą raczej przypominały rozmoczony chleb, a nie apetyczne grzanki. Jeśli nie zużyjemy wszystkich grzanek, to można je zapakować do papierowej torby i poczekać do kolejnego gotowania grochówki. Można też zjeść z inną zupą, np. >>> z pomidorową lub **z >>> czosnkową**

SMACZNEGO!