





Zupa grochowa z wędzonym żeberkiem

Rozgrzewająca i niezwykle pożywna zupa z grochu, wędzonych żeberek i klasycznych warzyw. Wolnowar pozwala uzyskać miękkość składników i głęboki, wędzony aromat – idealna na mroźne dni.

 Czas na High: 4 H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 8H

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 300 g grochu łuskanego namoczonego przez noc
- 300 g wędzonych żeberek
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- Kawałek selera
- 1 cebula
- 1 l bulionu
- Przyprawy majeranek, liść laurowy, sól, pieprz



Wykonanie:

Żeberka włóż do wolnowaru, dodaj groch, pokrojone warzywa i przyprawy. Zalej bulionem i gotuj na poziomie LOW przez 8 godzin. Po ugotowaniu oddziel mięso od kości i wrzuć je z powrotem do zupy.