

Wspaniała zupa z grochu

Pożywna, na chłodniejsze dni

 Czas na High: 5-6

 Czas na Low: 6-7

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 2 średnie cebule, drobno pokrojone w kostkę
- 2 łodygi selera naciowego, drobno pokrojone w kostkę
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 500 g baleronu, z odciętym tłuszczem i pociętego na ok. 3 cm kawałki
- 1,5 l bulionu warzywnego
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 500 g suszonego żółtego / zielonego groszku namoczonego, a następnie odsączonego
-



Wykonanie:

Jeśli używasz gotowanego baleronu, po prostu go pokrój i dodaj w ciągu ostatnich 30 minut gotowania. Umieść wszystkie składniki w misce Crock-Pot. Przykryj i gotuj na poziomi LOW przez 6-7 godzin lub na poziomie HIGH przez 5-6 godzin.

Zdejmij pokrywę przypraw do smaku. Jeśli potrzeba rozdrobnij mięso