

Erwte soup (holandska supa)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** suvog graška
- **1 rukohvat** peršuna
- **1 l** bistre pilece supe
- **2 režnja** sirove slanine
- **100 g** dimljene slanine
- **1 rookworst** (holandska dimljena kobasica)
- **5** manjih krompira
- **1** veliki crveni luk
- **5 zrna** bibera
- **1 naprstak** krupne morske soli
- **1 l** vode

Priprema

Pripremimo sastojke.

U veliku šerpu stavimo vodu i pilecu supu. Kad prokuva sipamo suv grašak, koji smo prethodno oprali. Dodamo zrna bibera. Ostavimo 2 sata da krcka i mešamo povremeno. Isecemo meso i dodamo. Isecemo sve ostale sastojke i dodamo. Kuvamo još 25 minuta. Na kraju dodamo peršun, posolimo i dodamo isecenu kobasicu da se zagreje.

Savet

Kod nas je kasna jesen, ali kao da je usred zime! Jutra i noći su veoma hladne i mraz nam je redovan posetioc. U takvo doba ponovo vadimo velike šerpe u kojima pravimo jela u jednoj šerpi. Ovaj recept mi se kad sam bila u Holandiji jako dopao i svi kod mene vole ovu orbu. Holandjani na to stave i komade meke kuvane slanine ali meni je ok i ovako. Ova šorba ima mnogo avrijacija, pa neko dodaje i praziluk i šargarepu, meni je opet ovako najbolja.