1/2 l grochu, 1 duża marchewka, 2-3 duże ziemniaki, ok. 1/2 kg wędzonych żeberek, 25 dkg wędzonego boczku, 25 dkg kiełbasy zwyczajnej, 2 ząbki czosnku, 1 mała cebula, 1 łyżka majeranku, sól.

Groch zalać wodą i odstawić do napęcznienia na noc. Następnego dnia zalać groch wrzątkiem i gotować do miękkości. W drugim garnku zalać żeberka 2 l zimnej wody, ugotować wywar, dodać marchewkę i ziemniaki pokrojone w kostkę. Gdy jarzyny miękkie - dodać ugotowany i częściowo roztarty groch. Boczek i cebulę pokroić w kostkę, kiełbasę - w półplasterki, boczek stopić na patelni, dodać kiełbasę i cebulę. Chwilę przesmażyć, aż cebula się zeszkli. Dodać do zupy. Doprawić do smaku majerankiem oraz czosnkiem roztartym z solą. . Do zupy podaję zazwyczaj grzanki krajane w kostkę.

Przepis własny