

KRUPNIK



Autor: **LIDECZKA**
Przepisów: **255** Ocena: **18458**



5-6 os.



60 min



średnie przystępne



Składniki:

- mięso z kością (może być porcja rosółowa), 0,5 kg
- woda, 2,5 l
- marchew, korzeń pietruszki, cebula, po 1
- kawałek selera
- sól, pieprz ziarnisty, ziele angielskie, liść laurowy
- ziemniaki (w zależności od wielkości), 2-3
- kasza jęczmienna, 0,5 szklanki
- natka pietruszki lub zioła
- dla pogłębienia smaku i aromatu grzybek suszony, 1

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso zagotować w osolonej wodzie, zdjęć pianę. Dodac warzywa i przyprawy (i grzybek), gotować do miękkości.
- 2 Ziemniaki pokroić w kostkę (o boku. ok. 2 cm), dodac do wywaru wraz z kaszą. Podgotować ok. 15-20 minut. Podawać posypane natką pietruszki lub ulubionymi ziołami. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: