

Krupnik



Autor: **kasia90**
Przepisów: **125** Ocena: **2058**

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- skrzydełka, 1kg
- marchew, 2 szt
- pietruszka (korzeń), 1szt
- cebula, 1sz
- czosnek, 3 ząbki
- ziemniaki, 5 szt
- przecier z pomidorów, 1szkl
- kasza jęczmienna, 0,5 szkl
- degusta, do smaku
- pieprz w ziarnach, 5szt
- liść laurowy, 2szt
- maggi, 1 łyżka
- śmietana, 5 łyżek
- seler, mały kawałek

Sposób przygotowania:

- 1 Skrzydełka zagotować, odszumować i dodać marchew , cebulę i czosnek w kostkę, a seler i pietruszkę zetrzeć na tarce o grubszych oczkach. Wywar przyprawiamy do smaku. Następnie dodajemy kaszę i ziemniaki drobno pokrojone w kostkę. Gdy ziemniaki będą miękkie dodajemy swojski przecier z pomidorów. Po zagotowaniu odczekać, aż zupka ostygnie i dodać śmietaną. Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: