

Krupnik na serduszkach drobiowych



Autor: **agnes72**
Przepisów: **759** Ocena: **5036**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 0,5 kg serduszek drobiowych,
- 1 duża marchew,
- 1 mały korzeń pietruszki ,
- 1 mały liść pora,
- 1 łyżka liści lubczyk - magii,
- 1 mały pęczek natki pietruszki,
- 6-8 ziemniaków w zależności od wielkości ziemniaka i gęstości zupy,
- 0,5 szklanki kaszy (szklanka pojemność 210 ml),
- 1 mały ząbek czosnku,
- ulubiona przyprawa z solą.

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlać 2 litry wody dodać serduszka przekrojone na pół i dokładnie umyte ze skrzepów krwi, dodać również marchew pokrojoną dowolnie, korzeń pietruszki oraz drobno pokrojony liść pora. Gotować pod pół przykryciem na wolnym ogniu do czasu miękkości serduszek, w czasie gotowania zebrać delikatnie szumowiny. Może nie wygląda za dobrze ale efekt końcowy pyszny.
- 2 Gdy serduszka są już wystarczająco miękkie dodać suszoną włoszczyznę jeśli chcecie, ziemniaki pokrojone w kostkę i od razu wsypać kaszę. Gotować na wolnym ogniu do czasu miękkości ziemniaków i kaszy.
- 3 Jak już ziemniaki i kasza są miękkie doprawić według swego smaku przyprawą z solą dodać liście lubczyk - magii oraz czosnek pokrojony drobno jeśli ktoś nie lubi czosnku można pominąć.
- 4 Na sam koniec gotowania zupki dodać drobno pokrojoną natkę pietruszki.
- 5 Zupka naprawdę wyszła przepyszna ale kto nie ugotuje ten nie skosztuje, polecam choć pewnie i tak mnie zaraz ocenicie że fuj czy niedobre zrozumieć.

Twoje notatki do przepisu: