

Krupnik na zielono



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **547** Ocena: **4772**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 1 szk. Kaszy jęczmiennej
- 1 opak mrożonej brukselki
- 1 opak. Mrożonej fasolki
- Vegeta
- 2 marchewki
- 2 pietruszki
- Koperek suszony
- Sól
- Wywar rosołowy lub 2 kostki rosołowe

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obrać pokroić, pokroić w kostkę, przełożyć do garnka z wywarem rosołowym i gotujemy.



- 2 Doprawić Vegetą.



③ Wsypujemy kaszę, nadal gotujemy



④ Warzywa (marchew, pietruszkę) ścieramy na tarce o dużych oczkach i przekładamy do zupy.



⑤ Gdy ziemniaki są już na wpół dobre dodajemy Brokuły i fasolkę.



- 6 Pod koniec gotowania dodajemy koperek i ewentualnie jak brakuje soli, solimy.



- 7 Zupa gotowa.
Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: