

Krupnik z grzybami i kurczakiem



Autor: **wjosna**
Przepisów: **306** Ocena: **3498**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 2 uda kurczaka
- 2 marchewki
- 2 łyżki masła
- 1 por
- 1 cebulka
- ok 400 g grzybów leśnych
- 3 ziemniaki
- 100 gram kaszy jęczmiennej perłowej
- pół pęczka natki pietruszki
- łyżeczka soku z cytryny
- Pieprz, sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Udka z kurczaka zalać wodą i zagotować – gotować ok 5 minut aż zbiorą się szumowiny. Wodę wylać, udka opłukać, zalać świeżą wodą (ok 2 litry) i ponownie zagotować. Marchewkę zetrzeć na tarce i dodać do zupy. Cebulę i por posiekać, grzyby pokroić w kawałki. Na patelni rozgrzać masło, dodać cebulkę i por – smażyć ok 5 minut i dodać grzyby- poddusić ok 10 minut i przełożyć do zupy, dodać kaszę i pokrojone w kostkę. Całość gotować jeszcze 20 minut (w razie potrzeby dodać wody). Wyjąć udka z kurczaka, mięso oddzielić od kości i pokroić. Zupę doprawić solą i pieprzem i sokiem z cytryny. Dodać mięso i posiekaną natkę pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: