

Zupa Plujka Wyśmienita (Powstańcze menu)



Autor: **KORAL**
Przepisów: **806** Ocena: **15653**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 4 garście jęczmienia (u mnie kasza jęczmienna wiejska 200 g)
- 1 litr wody
- 4-5 ziemniaków
- 2 łyżki masła
- 1-2 marchewki
- Dodatkowo : gotowana lub solona i wędzona konina (u mnie wędzona pierś kurczaka)
- Czasem dodawano zacierki z mąki, garść fasoli
- gałązka lubczyku, szczypta soli i ew. pieprzu

Sposób przygotowania:

- 1 Jęczmień kręcono w młynku ręcznym, lub rozgniatano w moździerzach. My możemy to zrobić w elektrycznym młynku do kawy. Ja użyłam kaszy jęczmiennej. Do gotującej się wody wrzucali jęczmień, pokrojone warzywa, jak mieli to i lubczyk. Ciągłe mieszając gotowano 20-30 minut. Po ugotowaniu dodawano (jak mieli) mięso z koniny, okraszali masłem. Czasem dodawano zacierki lub fasolę. Takie to były czasy.

Twoje notatki do przepisu: