
Krupnik jęczmienny

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1771 razy.

25 dkg warzyw mieszanych (bez kapusty)
(25 dkg kości) sól
(1 dkg grzybów)
12 dkg kaszy jęczmiennej
1 litr wody do kaszy
4 dkg masła
zielony koperek
zielona pietruszka
35 dkg ziemniaków obranych

Warzywa (i kości lub grzyby) opłukać , oczyścić , ugotować wywar. Krupy opłukać , wymieszać z 1 litrem wody, dodać część masła, rozkleić powoli na brzegu płyty (ok. 1 godz.).Przed połączeniem kaszy z wywarem dodać do kaszy resztę masła i dokładnie rozetrzeć . Wywar odcedzić , połowę warzyw z wywaru (i grzyby) drobno pokrajać . Na odcedzonym wywarze ugotować pokrajane w kostkę ziemniaki. Wywar połączyć z rozklejonymi krupami i warzywami, posolić . Wlać do wazy, dodać drobno posiekaną, zieloną pietruszkę i koperek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD