
Krupnik polski

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1990 razy.

25 dkg warzyw mieszanych (bez kapusty)
35 dkg ziemniaków
(25 dkg kości)
12 dkg krup perłowych
sól
1 litr wody do kaszy
2 dkg masła
(1-2 żółtka)
ziele angielskie i liść bobkowy
1/2-1 szklanki śmietany
zielony koperek i pietruszka

Warzywa (i kości) opłukać , ugotować wywar, odcedzić , część warzyw pokrajać . Krupy opłukać , zalać zimną wodą, dodać masło i przyprawy, i powoli rozkleić na słabym ogniu (ok. 1 godz.). Ziemniaki obrać , pokrajać w kostkę, ugotować na odcedzonym wywarze. Do wywaru z ziemniakami dodać rozklejone krupy, pokrajane warzywa, zupę podprawić śmietaną, posolić do smaku. Przed wydaniem wymieszać z zieleniną i surowymi żółtkami.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD