

---

# Krupnik polski

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1924 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, zupełnie podprawić śmietaną, posolić do smaku. Przed wydaniem wymieszać z zieleniną i surowymi żółtkami.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD