
Krupnik wiosenny

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1661 razy.

30 dag warzyw (marchew, pietruszka, seler, por),
15 dag kaszy jęczmiennej,
cebula,
sól,
przyprawa do zup,
nać pietruszki i koper,
50 dag ziemniaków,
łyżka masła

Warzywa umyć , obrać , opłukać , zalać dwoma litrami wrzącej wody i ugotować . Gdy zmiękną, wyjąć warzywa, wywar zasypać kaszą i powoli gotować pod przykryciem. Gdy kasza zmięknie, dodać pokrajane warzywa oraz pokrajane w kostkę i sparzone ziemniaki. Ugotowany krupnik przyprawić do smaku posypać posiekaną nacią pietruszki i koprem. Dodać surowe masło.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD