
Krupnik jęczmienny 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1679 razy.

Kuchnia z szybkowaru

4 płaskie łyżki kaszy jęczmiennej,

2 marchwie (15 dag),

1 pietruszka (5 dag),

2 kartofle,

3 dag tłuszczu (lub skóry od boczku czy słoniny albo 50 dag kości w perforowanej wkładce), 1 l wody,

4 ziarnka pieprzu,

0,5 listka laurowego;

sól do smaku

Warzywa oczyścić i pokroić, włożyć do szybkowaru, zalać wodą, wsypać kaszę, tłuszcz, i przyprawy. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Uwaga. Można podnieść smak krupniku, dodając przyprawy do zup. "Jarzynkę" lub "Vegetę".

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD