
Krupnik

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7636 razy.

1/2 mięsa z kością,

włoszczyzna,

3 łyżki kaszy perłowej,

5 ziemniaków pokrajanych w kostkę,

1-2 suszone grzyby,

sól, pieprz,

1/2 cebuli,

posiekana zielenina

Umyte mięso zalać zimną wodą, dodać grzyby, pieprz i sól zagotować. Po zagotowaniu wsypać kasze i gotować 40 min. Następnie dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, obraną, startą na tarce włoszczyznę i pokrojoną w ć wiartki cebule gotować dalsze 20 min. Gdy w czasie gotowania wygotuje się nieco woda, dolać odpowiednia ilość wrzątku. Gdy mięso będzie miękkie, wyjąć je z krupniku. Zupę rozlać na talerze i posypać zieleniną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

przydało się bardzo (dziewczyna była zadowolona)

DZIĘKI:)

Nadesłał(a):Kolega 2006-05-31 15:05:20

a mnie też przygotujesz?

Nadesłał(a): 2006-07-25 23:07:53