
Krupnik gryczany

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3937 razy.

20 dag kaszy gryczanej,

20 dag surowego boczku,

włoszczyzna,

40 dag ziemniaków,

natka pietruszki,

sól,

Pokrojony boczek zalać w garnku zimną wodą, dodać kaszę, rozdrobnione warzywa. Gotować na małym ogniu. Gdy kasza będzie miękka, wrzucić pokrojone w kostkę ziemniaki, posolić i gotować jeszcze kilka minut. Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki.