

Grycikowa z mięsem i warzywami



WAFELEK2601



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------------------|------------|
| mięso wieprzowe | 30 dkg |
| marchewka | 1 sztuka |
| pietruszka | 1 sztuka |
| seler | 1/4 sztuki |
| czosnek | 1 ząbek |
| grysik | 5 dkg |
| natka pietruszki | 1/3 pęczka |
| Kucharek przyprawa do potraw | do smaku |
| Liść laurowy suszony Prymat | 2 sztuki |
| Ziele angielskie całe Prymat | 3 sztuki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Umyte mięso zalać 1,5 litra wody i zagotować.
- KROK 2 Wyjąć szumowiny, dodać liście laurowe i ziele angielskie, łyżkę kucharka i szczyptę pieprzu. Gotować pod przykryciem. Dodać marchewkę, pietruszkę i seler starte na grubych oczkach oraz czosnek przeciśnięty przez praskę.
- KROK 3 Kiedy mięso będzie miękkie wyjąć je, pokroić w kostkę i wraz z grysiem dodać ponownie do zupy. Gotować do miękkości.
- KROK 4 Doprawić kucharkiem i pieprzem. Na 5 minut przed końcem gotowania dodać posiekaną natkę pietruszki.