

## Krupnik



### ILONAALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>woda</b>	8 szklanek
<b>kość</b>	1 sztuka
<b>marchewka</b>	3 sztuki
<b>pietruszka</b>	1 sztuka
<b>ziemniaki</b>	10-12 sztuk
<b>cebula</b>	1/2 sztuki
<b>kasza manna</b>	5 łyżek
<b>natka pietruszki</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę należy zagotować wraz z kością, całość gotować przez około 40 minut zdejmując z wierzchu pianę( szumowinę). Wszystkie warzywa należy obrać, ziemniaki pokroić w kostkę i dodać do mięsa, zaś marchewkę i pietruszkę zetrzeć na tarce jarzynowej i dodać do zupy, pod koniec gotowania wrzucić ziele angielskie, pieprz ziarnisty i liść laurowy Prymat. Następnie dodać kaszę manną i pogotować jeszcze przez około 20 minut. Zupę doprawić do smaku solą i pieprzem, dodać posiekaną zieleninę.