

Krupnik



JULKATOMECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka kurczaka	2 szt
marchew	1 szt
pietruszka	1 szt
seler	1/2 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
ziele angielskie	3 szt
sól i pieprz	do smaku
przyprawa uniwersalna	1 łyżka
kasza jęczmienna	100 g
ziemniaki	5 szt
natka pietruszki	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka dokładnie myjemy, zalewamy 2 litrami wody, dodajemy liście laurowe i ziele angielskie i gotujemy około 30 minut. W tym czasie ziemniaki obieramy i kroimy kostkę, marchew, pietruszkę i selera ścieramy na tarce o dużych oczkach. Do wywaru mięsnego dodajemy kaszę i jarzyny, doprawiamy solą, pieprzem oraz przyprawą uniwersalną i gotujemy około 20 minut, po czym dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki i natkę pietruszki. Gotujemy dalej aż ziemniaki staną się miękkie.