

Krupnik na gęsinie



POBITEGARYBARBARY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gęsie skrzydła	2 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt.
Ziele angielskie całe Prymat	5 szt.
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	5 szt.
ząbki czosnku	3 szt.
włoszczyzna	1 szt.
ziemniaki	6 szt.
kasza jęczmienna	10 łyżek
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy, wkładamy do garnka wraz z liśćmi laurowymi, zielem angielskim, pieprzem. Zalewamy 3 litrami wody. Dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek. Gotujemy na małym ogniu ok. 1 h. Dodajemy pokrojoną włoszczyznę. Po 15 minutach dodajemy obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki oraz kaszę. Gotujemy jeszcze 20 minut. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Kto lubi, może jeszcze zabielić zupę śmietaną.