

Krupnik z papką dyniowo-czosnkową



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kasza jęczmienna

cebula

miąższ dyni

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI:

podwójna pierś z dorodnego kaczora (z kością),
kasza jęczmienna (dałam średnią) - 2/3 szklanki,
cebula - 2 nieduże,
marchew - 2,
korzeń pietruszki,
korzeń selera - wielkości marchewki,
seler naciowy - 3 średniej grubości łodygi,
ziemniaki - 2 duże,
natka pietruszki - pęczek,
liść laurowy - 2,
ziele angielskie - kilka ziarenek,
kostka bulionowa - grzybowa,
sól,
pieprz,
miąższ dyni - 700g,
czosnek - główka (można dodać 2 główki, aromat i smak będzie intensywniejszy),
oliwa - 2-3 łyżki.

PRZYGOTOWANIE:

Miąższ dyni pokroić na mniejsze kawałki np. w kostkę. Ułożyć na dużej blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Czosnek przekroić wzdłuż na pół - nie obierać. Dynię dość dobrze posolić i skropić oliwą. Czosnek ułożyć obok dyni, jego przekrojony wierzch posmarować oliwą. Piec przez 30-40 minut w 200 stopniach na środkowej półce piekarnika. W trakcie pieczenia, dynię wymieszać, aby równomiernie się upiekła. Wyjąć z piekarnika. Kawałki czosnku bardzo łatwo wychodzą z łupinek. Rozdrabniaczem lub blenderem zmiksować ząbki czosnku z dynią. Warzywa obrać i umyć. Mięso umyć, można podzielić na mniejsze kawałki. Włożyć do dużego, 3-litrowego garnka, zalać zimną wodą i dodać ok 3 łyżeczki soli. Zagotować, zebrać szum. Gotować przez ok godzinę (kupną kaczkę krócej). Następnie dodać pokrojone drobno: cebulę, marchew, pietruszkę, selera, ziemniaki, liście laurowe, ziele angielskie oraz pieprz. Zagotować. Dodać dobrze przepłukaną kaszę, pokrojone łodygi selera, kostkę grzybową oraz pieprz. Gotować do miękkości wszystkich składników. Gotującą zupę zdjąć z ognia, wyjąć mięso i dodać papkę dyniowo-czosnkową. Wymieszać przyprawić do smaku, dodać posiekaną natkę pietruszki i zagotować. Doprawić do smaku. Podawać z mięsem z kaczki.

