

## Pożywny krupnik



### XXKATHERINEE



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|   |                    |
|---|--------------------|
| <b>kostki rosółowe (warzywne albo drobiowe)</b> | 2 sztuki           |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b>              | 2 sztuki           |
| <b>ziele angielskie</b>                         | 3 sztuki           |
| <b>marchew</b>                                  | 3-4 średnie sztuki |
| <b>pietruszka</b>                               | 1 sztuka           |
| <b>cebula</b>                                   | 0.5 sztuki         |
| <b>kasza jęczmienna</b>                         | 3/4 szklanki       |
| <b>ziemniaki</b>                                | 6 sztuk            |
| <b>sól do smaku</b>                             | wedle uznania      |
| <b>pieprz</b>                                   | wedle uznania      |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotowuję wodę, wrzucam do niej listki laurowe, ziele angielskie i 2 kostki rosółowe drobiowe. Gotuję ok 10-15min. Obrane warzywa, razem z opaloną cebulą dodaję do wywaru (jedną marchewkę można zetrzeć i dodać później), wsypuję kaszę, zupę osalam (ok. 1 czubatą łyżeczkę), dalej gotuję ok. 15 minut, po czym dodaję pokrojone w kostkę ziemniaki i startą marchewkę. Kiedy i one będą miękkie - zupa jest gotowa. Dodaję mielony pieprz do smaku, jeśli jest mało słona - dosalam i wrzucam suszoną zieleninę.