

Przepis dnia III, odc. 9: Krupnik z pomidorami i natką pietruszki



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

kasza jęczmienna	1 szklanka
ziemniaki	2 szt.
pieczarki	8 szt.
rosół z kury Kucharek	2 litry
cebula	2 szt.
czosnek	1 ząbek
olej rzepakowy	2 łyżki
pomidory	3 sztuki, miąższ
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Liść lubczyku suszony Prymat	

Klopsiki

mięso mielone	300 g
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	1/2 opakowania
jajko	1 szt.
bułka	1/2 szt., namoczona
cebula	1/2 szt.
czosnek	1 ząbek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Opłukaną kaszę wrzucić do wrzącego rosółu i gotować na małym ogniu do miękkości. W tym czasie na suchej rozgrzanej patelni smażyjemy pieczarki następnie dodajemy olej, masło, cebulę i czosnek, doprawiamy do smaku solą morską i pieprzem ziołowym.
- KROK 2 Gdy kasza będzie miękka dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki i gotujemy do miękkości.
- KROK 3 Do wywaru z kaszą dodajemy lubczyk i doprawiamy pieprzem ziołowym.
- KROK 4 Jeżeli chcemy przygotować krupnik z pulpetami w tym momencie dorzucamy je do zupy.

Sposób przygotowania klopsików:

Łączymy wszystkie składniki i dokładnie mieszamy. Z powstałej masy formujemy małe kulki które gotujemy w zupie.

- KROK 5 Pieczarki usmażone dodajemy do garnka z wywarem i gotujemy na małym ogniu ok. 15 minut.
- KROK 6 Na koniec gotowania dodajemy miąższ z pomidorów i świeżo siekaną natkę pietruszki. Gotowy krupnik można podawać opcjonalnie z klopsikami z mięsa mielonego, skrzydełkami kurczaka lub wędzonymi żeberkami.