

Tradycyjny krupnik staropolski



JAGÓDKA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żeberka wieprzowe	300 g
kasza jęczmienna	150 g
ziemniaki	6
marchew	2
pietruszka	1
seler	1/2
por	1/3
pieprz czarny mielony	
sól	
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso płuczemy pod bieżącą wodą, wkładamy do garnka i zalewamy zimną wodą. Kiedy wywar się zagotuje przy pomocy sitka usuwamy zebrane na wierzchu szumowiny. Następnie zmniejszamy ogień, dodajemy obrane i umyte warzywa. Przykrywamy i gotujemy na małym ogniu do momentu, aż mięso będzie miękkie i będzie odchodzić od kości.

W tym czasie obieramy ziemniaki, myjemy i kroimy w kostkę. Mięso i warzywa wyjmujemy na talerz. Do wywaru dodajemy ziemniaki i kaszę. Gotujemy na małym ogniu do czasu, aż kasza napęcznieje, a ziemniaki będą miękkie. Ugotowaną marchew kroimy w plasterki i dodajemy do gotującej się zupy. Doprawiamy do smaku czarnym pieprzem i solą. Na samym końcu dodajemy świeżo posiekaną natkę pietruszki.