

Zupa jarzynowa z kaszą



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka wieprzowe	30 dag
marchewka	1 szt
pietruszka	0,5 szt
seler	0,4 szt
liście laurowe	2 szt
por	0,5 szt
ziemniaki	25-30 dag
kapusta biała	5 dag
kasza jęczmienna	2 łyżki
śmietana	0,5 szkl
mąka pszenna	1 łyżka
sól do smaku	
pieprz	do smaku
starta gałka muskatołowa	do smaku
natka pietruszki	siekana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Żeberka podzielić na mniejsze kawałki, umyć, zalać zimną wodą (ok. 2 l). Dodać płaską łyżeczkę soli i gotować, aż mięso będzie miękkie.

- KROK 2 Ziemiaki, marchew, pietruszkę i seler obrać, pokroić w kostkę. Włożyć do garnka, zalać wywarem z mięsa.
- KROK 3 Dodać liście laurowe, zagotować, wsypać kaszę i gotować około 10-15 minut.
- KROK 4 Por i kapustę umyć, posiekać i dorzucić do gotującej się zupy. Gotować do miękkości warzyw i kaszy.
- KROK 5 Śmietanę włożyć do kubeczka, wsypać mąkę. Wymieszać, zahartować odrobiną gorącej zupy i wlać do garnka, dodać ugotowane mięso, zagotować. Przyprawić do smaku solą, świeżo zmielonym pieprzem i gałką muskatołową. Przed podaniem zupę posypać posiekaną natką pietruszki.