

Krupnik



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka wędzone	4 sztuki
woda	2 litry
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	
sól	do smaku
włoszczyzna	
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
Kucharek przyprawa do potraw	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę zagotować włożyć do wrzątku umyte żeberka osolic dodać liść i ziele, gotować na małym ogniu 30 minut. Następnie dodać umytą włoszczyznę i gotować jeszcze ok. 20 minut (by żeberka były dostatecznie miękkie). Po ugotowaniu mięso wyjąć z rosółu (owinąć folią by było ciepłe) a ugotowanie w nim warzywa przestudzić i pokroić w kosteczkę. Równocześnie doprawiamy wywar do smaku i dodajemy kaszę jęczmienną - gotujemy ją przez 15 minut. Podajemy krupnik z ugotowanymi żeberkami.