

Zaglądamy do Heni-szczawiowy krupnik wersja Buni :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ćwiartka kurczaka	1 sztuka
marchew	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
seler	1 kawałek wielkości pietruszki
por	1/3 białej części
ziemniaki	3 sztuki
pęczak	1/2 szklanki
szczaw pokrojony w paseczki	2 szklanki
koper pokrojony	1 szklanka
masło	1 łyżka
sól	1 do smaku
woda	4 szklanki
bulion drobiowy	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka, obrane warzywa, liść laurowy, ziele angielskie, kostkę bulionową, pokrojone w plasterki ziemniaki, przepłukaną kilkukrotnie zimną wodą kaszę zalać wodą, doprowadzić do wrzenia i gotować na małym gazie 40 minut. Szczaw i koper podsmażyć przez kilka minut na łyżce masła. Włożyć do zupy i gotować jeszcze 15 minut.

Mięso i warzywa wyjąć z zupy. Obrąć mięso ze skórek i kości. Połowę włożyć z powrotem do garnka razem z 1 pokrojoną w talarki marchewką (resztę mięsa i warzyw - bez pora użyć po zmieleniu jako farsz do pierogów, naleśników, pyz itp).

Podawać posypaną koprem.

Nie dodaję śmietany bo wolę rosółowe wersje większości zup jarzynowych .

Moja rada jeśli chodzi o krupniki : gotować tak by nie stał dłużej niż 15 minut do podania bo inaczej kasza wciąga wodę i robi się gęsta (no chyba że ktoś tak lubi - ja wolę klarowny. A jak nie ma takiej możliwości to przelać krupnik przez sitko nad drugim garnkiem i tak zostawić to gęste przykryte do obiadu. Przed samym podaniem wrzucić zawartość sitka do wywaru i podgrzać .Zupie to nie szkodzi a nie gęstnieje .

