# Krupnik jarzynowy na kościach



**SMACZNAPYZA**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **z jednego, pieczonego kurczaka** | kości |
| **szkl., pokrojonej w zapałkę, włoszczyzny - może być mrożona** | 1 |
| **szkl. posiekanego z półplasterki pora** | 1 |
| **garści fasoli szparagowej - może być mrożona** | 2 |
| **szkl. zielonego groszku - może być mrożony** | 1/2 |
| **łyżek suchej kaszy jęczmiennej typu mazurska** | 5-6 |
| **łyżeczka suszonej macierzanki** | 1 |
| **łyżki posiekanej zieleniny - natki pietruszki, koperku...** | 2-3 |
| **Pieprz biały mielony Prymat** | do smaku: |
| **sól** | do smaku: |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kości pieczonego kurczaka (kurczak z czosnkiem i macierzanką) zalać wodą na tyle żeby tylko je przykryła - gotować 30 min., wywar przecedzić. Powstanie całkiem aromatyczny wywar, na którym ugotujemy zupę. Jeśli na kostkach pozostały kawałki mięsa to obieramy je i wrzucamy z powrotem. Do wywaru dodajemy przepłukaną kaszę i roztartą w rękach macierzankę, gotujemy 10 min. po czym wrzucamy włoszczyznę i pora. Gotujemy 10 min. a następnie dorzucamy fasolkę i groszek, gotujemy już tylko 5 min. żeby zielone warzywa zmiękły, ale nie rozgotowały się. Na koniec doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Zupę podajemy posypaną zieleniną.