

Ogórkowa z kaszą pęczak :



Foto: Babciagramolka

BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1 pierś z kurczaka (lub ćwiartka z udkiem)

2 duże marchewki

pietruszki

1/8 selera

pora

2 ziela angielskie

pieprz mielony

1 łyżka masła

½ szklanki słodkiej śmietanki

2 łyżki pokrojonej natki pietruszki lub koperku

1 litr wody

pęczak 3 łyżki

bulion drobiowy 1 kostka

Liść laurowy suszony Prymat 1 szt.

ogórki kiszzone 4 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę dobrze wypłukać w zimnej wodzie (zmieniając ją kilka razy) .Do garnka włożyć mięso, warzywa, kaszę , ziele angielskie, liść laurowy .Wlać wodę i gotować 45 minut .W tym czasie utrzeć ogórki na tarce jarzynowej (grube oczka) , lekko odcisnąć z soku i dusić na maśle 5 minut mieszając . Wyjąć z wywaru mięso i warzywa . Mięso obrać , podzielić na kawałki i włożyć do wywaru. Marchewkę (1 sztukę) pokroić na plasterki i też włożyć do garnka .Dodać ogórki .Gotować 15 minut. Doprawić zupę pieprzem , kostkę bulionową (lub inną przyprawą) . Wlać śmietankę .Podawać posypaną zielenią

