

Krupnik



PIOTR46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bulion drobiowy

ziemniaki 4 szt

włoszczyzna

pęczak 1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do gotującego się rosółu wrzucam 1 szkl. kaszy i ziemniaki. Wyciągam ugotowaną włoszczyznę i mięsko, kroję drobno, a gdy już ziemniaki są miękkie wrzucam to wszystko do gara. Niektóre osoby zabielają jeszcze krupnik śmietaną