Jesienny krupnik na podrobach

ADAM12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kasza	1/2 szklanka
marchewka	2
pietruszka	1
cebula	2
seler	1/2
ziemniak	4
śmietana	1/2 szklanka
masło	1 łyżka
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
orzech włoski	8
natka pietruszki	1
sól	do smaku
pieprz	do smaku
serce kurze	20 dag
żołądek kurzy	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurze serduszka starannie oczyścić z tłuszczu, a żołądki pokroić na kawałki. Cebule pokroić na kawałki i usmażyć na maśle roślinnym. Do garnka wlać 1,5 litra zimnej wody, posolić wrzucić podroby i zagotować. Dodać opłukaną kaszę, cebulę i gotować 50 minut na małym ogniu pod przykryciem. Obrane warzywa pokroić w drobną kostkę lub zetrzeć na tarce o dużych oczkach, a ziemniaki pokroić w większą kostkę. Orzechy sparzyć i obrać ze skórki, posiekać. Gdy kasza i podroby będą prawie miękkie, wrzucić do zupy warzywa, ziemniaki, orzechy i gotować jeszcze 10 minut. Na koniec zabielić śmietaną, doprawić do smaku pieprzem, solą i maggi. Już w wazie lub na talerzach posypać natką pietruszki.