

Krupnik na rosole



GRASYLWIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rosół	1 litr
woda	wg.uznania
ziemniaki młode	3 szt
marchew	1 szt
pietruszką zieloną	
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	wg.uznania
przyprawa uniwersalna Kucharek	
kasza jęczmienna	1/2 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jeśli zostanie nam rosół np. z niedzielnego obiadu.

My drugiego dnia gotujemy na nim właśnie taki krupnik;)

Do rosółu dolewamy wodę np. ok. 1 litra, dodaje wszystkie wymienione przyprawy, marchew trzemy na tarce na grubych oczkach i dodajemy do rosółu, dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki i poszatkowana pietruszkę.

Potem dodajemy kasze i mieszamy.

Gotujemy do miękkości kaszy .

Można dodać trochę śmietany.