

Krupnik dla romea



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

starta na tarce do jarzyn marchewka	2 łyżki
seler	1 łyżka
ziemniaki obrane i pokrojone wdrobną kostkę	4 sztuki
masło	2 łyżki
sól	- -
Liść lubczyku suszony Prymat	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
Natka pietruszki suszona Prymat	1 łyżka
przyprawa do potraw	1 łyżka
Ziele angielskie całe Prymat	4 ziarna
kasza jęczmienna	4 drobna
kapusta włoska	2 pokrojona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk oraz przyprawę KUCHARZEK zalać 5 szklankami wody, dodać masło i zagotować. Kaszę opłukać zimną wodą i dodać do garnka. Gotować na wolnym ogniu 25 min. Gdy ziemniaki będą miękkie, zupę doprawić solą oraz pieprzem i posypać natką pietruszki.