

Krupnik z kaszą jęczmienną



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rosół	2 litr
marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler	1/2 sztuka
cebula	1 sztuka
por	1 sztuka
Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuka
ziele angielskie	3 sztuka
lubczyk świeży	3 liść
pietruszka natka	1/4 pęczek
pieprz	do smaku
kasza jęczmienna	100 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa obrać i zetrzeć na tarce na grubych oczkach. Pora pokroić w talarki. Cebulę opiec na gazie. Do gotującego się rosółu dodać warzywa, liść i ziele oraz podpieczoną cebulę. Kaszę przepłukać. Zalać wrzącą wodą i odstawić na około 10 minut. Napęczniałą kaszę dodać do zupy i gotować do miękkości. Doprawić pieprzem i ewentualnie solą, posypać posiekaną natką i lubczykiem. Podawać gorącą.