

Szczawiowy krupnik



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurze udo	1 szt
marchewka	1 szt
mała pietruszka	1 szt
czosnku	2 ząbki
pęczek (ok. 30 dag) szczawiu	
smietana 18%	
cukier	
ziemniaki	
kasza mazurska (jęczmienna)	2-3 łyżki
seler	kawałek
por	kawałek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlać 2 litry wody. Włożyć udko , pokrojonego pora, startowane jarzyny, pokrojone w kostkę ziemniaki i przyprawy. Wsypać opłukaną kaszę. Gotować do miękkości kaszy. Szczaw przebrać, opłukać, bardzo drobno posiekać i włożyć do zupy. Chwilę pogotować i zaprawić śmietaną. Doprawić do smaku! SMACZNEGO!