

Krupnik na kacze :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Korpus, skrzydełko i kawałek mięsa z ½ kaczki, 1 ½ litra wody, 3 marchewki, 1 pietruszka

ziemniaki	4 szt.
grzyby suszone	2 szt.
cebula	1 szt.
seler	1/4 szt.
por	1/3 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt.
ziele angielskie	4 szt.
kasza jęczmienna	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podobno właśnie taki krupniczek jest najsmaczniejszy – właśnie na wywarze z kaczki .

Etapy przygotowania

Podzielone na kawałki mięso , obrane warzywa , ziele angielskie, liście laurowe zalać wodą .Dodać łyżeczkę przyprawy do zupy i gotować ok. 1 godziny na małym gazie. Wyjąć mięso i warzywa .Wywar przecedzić. Wsypać przepłukaną zimną wodą kaszę i pokrojone drobno obrane ziemniaki. Gotować 20 minut. Doprawić zupę . Podawać kładąc na każdy talerz kilka krążków gotowanej marchewki posypany pokrojoną natką pietruszki .