

Krupnik teraz z ziemniakami :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

30 dag żeberek lub innego mięsa wieprzowego ,10 dag kaszy (1 woreczek) ,1 marchewka

½ pietruszki ,1/8 selera ,3 ziemniaki ,1-2 łyżeczki Przyprawa do zup Kucharek- w płynie ,1 ½ litra wody

2 łyżki usiekanej natki pietruszki lub koperku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa obrać i utrzeć na tarce jarzynowej (duże oczka). Mięso , warzywa , kaszę , ziele angielskie, liść laurowy, ziemniaki zalać wodą i gotować ,aż mięso będzie miękkie , a kasza się ,, rozklei ,, . Doprawić maggi .Wyjąć mięso , obrać od kości , usunąć chrząstki – rozdrobnić i włożyć do zupy . Podawać posypany natką