

Krupnik Niani :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

**10 łyżek płatków jęczmiennych błyskawicznych, 1 średni ziemniak, 0,25 dag
mięsa mielonego**

2 łyżki usiekanej natki pietruszki, ¼ łyżeczki mielonego pieprzu, 2 litry wody

rosół z kury	2 kostki
marchew	1 szt.
seler	1/8 szt.
por	1/2 szt.
pietruszką	1/2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jarzyny obrać i utrzeć na tarce jarzynowej (grube oczka). Porę posiekać . Ziemniaka pokroić w kostkę . Zalać wszystko wodą . Dodać kostki bulionowe . Gotować 30 minut . Na wrzącą zupę wrzucać kuleczki z mięsa mielonego . Zasypać zupę płatkami jęczmiennymi . Dodać Pieprz . Gotować jeszcze 15 minut . Posypać usiekaną pietruszką .

Jeśli zupę mają jeść małe dzieci nie dodawać pieprzu