

Krupnik wiosenny :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 ćwiartka z kurczaka, 5 młodych marchewek, ½ pietruszki (tak wielkości marchewki)

1 łyżeczka masła, 2 łyżki pokrojonego koperku, 4 młode ziemniaki (takie większe)

pęczak	5 łyżek
seler	1 szt
por	1 kawałek
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
ziele angielskie	3 szt
bulion drobiowy	1 kostka
woda	1 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte mięso , obrane warzywa i ziemniaki (marchew pokrojona w kawałki , ziemniaki w ósemki) , przyprawy i kostkę bulionową włożyć do garnka i zalać wodą .Kaszę wypłukać kilkakrotnie zimną wodą i dołożyć do garnka. Doprowadzić do wrzenia. Zmniejszyć gaz i gotować 45 minut. Wyjąć mięso, seler, pietruszkę , liść laurowy i ziela angielskie . Mięso obrać ze skóry, usunąć kości i chrząstki, podzielić na kawałki i dodać do zupy, razem z masłem. . Wsypać koper .Zamieszać .Doprawić do smaku .Jeśli ktoś lubi można posypać mielonym pieprzem.