

Krupnik zabielaany



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dowolnego mięsa	ok. 30 dag
kaszy mazurskiej	3 łyżki
marchewka	1 szt
pietruszka	1 szt
por	1 mały
ziemniaki	2 duże
suszone grzybki	2 szt
śmietana	
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso włożyć do zimnej wody, zagotować i odszumować. Włożyć opłukaną kaszę, gotować 15 min. Dodać startowane warzywa, pokrojonego pora, ziemniaki i grzyby. Gotować do miękkości. Zabielić śmietaną i wsypać drobno pokrojoną natkę. SMACZNEGO!