

## Krupnik Eli z serduszkami



**ELI\_555**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                           |             |
|-------------------------------------------|-------------|
| <b>serduszka drobiowe</b>                 | 400 g       |
| <b>marchewka</b>                          | 1 sztuka    |
| <b>pietruszka</b>                         | 1 sztuka    |
| <b>seler średni</b>                       | 1/4 sztuki  |
| <b>cebula biała</b>                       | 1 sztuka    |
| <b>ziemniaki</b>                          | 5 sztuk     |
| <b>koperek</b>                            | 3 łyżki     |
| <b>kostka mięsna</b>                      | 1 sztuka    |
| <b>Kucharek przyprawa uniwersalna</b>     | do smaku    |
| <b>Przyprawa do zup i potraw Kucharek</b> | do smaku    |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b>        | 1 sztuka    |
| <b>Ziele angielskie całe Prymat</b>       | 3 ziarenka  |
| <b>kasza jęczmienna</b>                   | 200 perłowa |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wrzucić do garnka umyte serduszka, kostkę mięsną, kucharek, ziele angielskie, liść laurowy, wlać 3-4 litry wody, gotować do miękkości i wyjąć z wywaru. Serduszka zostawić przykryte, żeby nie wyschły. Do wywaru dodać posiekaną cebulę, kaszę, potarte na tarce z dużymi oczkami warzywa, ziemniaki pokrojone w kostkę. Gotować 30 minut na małym ogniu, często mieszając. Zupę doprawić pieprzem, maggi. Na talerze z zupą wyłożyć serduszka i posypać koperkiem. Smacznego!