

Krupnik z kaszą



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

skrzydełka drobiowe	1/2 kg
utarta marchew	250 g
pietruszka utarta	100 g
seler	100 g
cebula	2 szt
kasza jęczmienna	1 szkl
ziemniaki	1,5 kg
słonina	100 g
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	
sól	
pieprz	
majeranek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka zalać zimną wodą, dodać ziele angielskie i liść laurowy i gotować.
Warzywa dodać do wywaru ze skrzydełek i gotować.
Kaszę dodać do wywaru, ziemniaki pokroić w kostkę.
Gdy kasza jest prawie miękka, dodać ziemniaki, posolić i ugotować.
Słoninę drobno pokroić i przesmażyć wraz z drobno pokrojoną cebulą, dodać do krupniku.
Na koniec dodać majeranek i przyprawić do smaku przyprawami.