

Krupnik na skrzydełkach z grzybami



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

skrzydełka kurczaka	1 kilogram
grzyby suszone	1 garść
kasza jęczmienna	100 gramów
marchew	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
seler korzeniowy	1 sztuka
por (biała część)	1 sztuka
ziemniaki	4 sztuki
ząbki czosnku	2 sztuki
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
Ziele angielskie całe XXL	3 sztuki
masło 82%	1 łyżka

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby moczymy, gotujemy, odcedzamy i kroimy w paski.

Skrzydełka zalewamy zimną wodą (2 litry), doprowadzamy do wrzenia, dodajemy sól (1 łyżeczka), zmniejszamy płomień i usuwamy szumowiny. Gotujemy około 20 min bez przykrycia, po czym wyciągamy mięso na talerz i studzimy. Mięso oddzielamy od kości, usuwamy skórę.

Do wywaru wsypujemy kaszę.

Jarzynty ścieramy na tarce o dużych oczkach, por kroimy w piórka. Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę.

Warzywa razem z rozgniecionym czosnkiem, liśćmi i zieleń, podsmażamy na maśle. Dodajemy do wywaru, razem z mięsem i gotujemy do miękkości kaszy i warzyw.

Do smaku doprawiamy solą i pieprzem. Podajemy z posiekaną natką pietruszki.

