

Krupnik Eli z grzybami



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchewka	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler korzeniowy średniej wielkości	1/4 sztuki
grzyby suszone	5 sztuk
koperek	3 łyżki
Kucharek przyprawa uniwersalna	1 łyżka
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
ziemniaki	
Liść laurowy suszony Prymat	1 szruka
cebula	1 sztuka
Ziele angielskie całe Prymat	3 ziarenka
kasza jęczmienna	20 perłowa
kości schabowe	50 dag (z mięsem)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wrzucić do garnka kość schabową, namoczone w 1 szklance i pokrojone w paseczki grzyby (z wodą w której się moczyły), posiekaną cebulę, kucharek, ziele angielskie, liść laurowy, wlać jeszcze 5 szklanek zimnej wody i gotować 20 minut. Dodać kaszę, potarte na tarce z dużymi oczkami warzywa, ziemniaki pokrojone w kostkę. Gotować 30 minut na małym ogniu, często mieszając. Jeśli zupa jest za gęsta, to dodać wody. Zupę doprawić pieprzem, maggi i przed podaniem posypać koperkiem. Smacznego!