

Kartoflanka z kaszą manną



ILONA ALBERTOS

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kasza manna	0,25 szklanki
ziemniaki	8 sztuk
marchewki	3 sztuki
pietruszka	1 sztuka
seler	1 plasterek
bulion drobiowy	1,5 litra
Kucharek przyprawa do potraw	do smaku
posiekana zielenina	4 łyżki
sól	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
Pieprz czarny mielony Prymat	4 ziarenka
Ziele angielskie całe Prymat	2 ziarenka

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa oczyścić, opłukać i pokroić w kostkę. W garnku zagotować bulion, do bulionu dodać warzywa, pieprz ziarnisty, ziele angielskie i liść laurowy. Gotować do momentu, gdy warzywa będą miękkie, następnie dodać kaszę manną. Należy uważać wsypując ją do garnka, żeby nie wytworzyły się nieapetyczne grudki. Ja zawsze sypie kaszę delikatnie po całej powierzchni zupy, nie w jednym miejscu. Zupę należy gotować przez kilka minut, aż kasza napęcznieje. Doprawić ją do smaku solą, pieprzem oraz odrobiną Kucharka. Przed podaniem posypać posiekaną zieleniną. Zupę możemy przygotowywać z mięsem lub bez niego.