

Gryczany krupnik



MONIKA_29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

woda	6 szklanek
kasza gryczana	1,5 szklanki
kostka rosołu drobiowego	
ziemniaki	6 sztuk
sól	
siekany koperek	2 łyżki
żeberka wieprzowe	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zeberka pokroić na niewielkie kawałki, pomiędzy kostkami zalac zimną wodą dodać kaszę i gotować około 30 minut. Po tym czasie dodać kostkę rosołu drobiowego dodać obrane i pokrojone na grube kawałki warzywa. Gotować 15 minut.

Ziemniaki obrać pokroić w drobną kostkę i dodać do krupniku. Gotować 10 min

Doprawić w razie potrzeby solą, dodać siekany koperek.