# Krupnik na żołądkach

**SMACZNAPYZA**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **kg żołądków z kurczaka** | 3/4 |
| **niezbyt dużych ziemniaków** | 6 |
| **marchewka** | 1 |
| **korzeń pietruszki** | 1 |
| **2 liście laurowe, 3 ziarna ziela angielskiego, 2 łyżeczki soli, 1/4 łyżeczki mielonego pieprzu** | przyprawy: |
| **czubata łyżka masła** | 1 |
| **czubate łyżki posiekanego koperku** | 2 |
| **pęczak** | 1 szklanka |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Moi domownicy uwielbiają taki krupnik. To prosta i bardzo pożywna zupa.

Żołądki dokładnie oczyścić, zalać zimną wodą tak aby były przykryte, zagotować, odszumować, dodać liście laurowe i ziele angielskie, gotować aż będą prawie miękkie. Odcedzić, pokroić w paseczki i wrzucić z powrotem do wywaru. Dodać opłukaną kaszę i gotować aż ta napęcznieje. Ziemniaki obrać, pokroić w niedużą kostkę, dodać do zupy gdy kasza będzie już miękka. Warzywa korzeniowe pokroić w tzw. zapałkę albo zetrzeć na tarce jarzynowej, pora pokroić w półplasterki, liście selera posiekać. Na patelni rozpuścić masło, smażyć warzywa przez 2-3 minuty mieszając a następnie dodać do zupy gdy ziemniaki będą ugotowane, zagotować, przyprawić solą i pieprzem. W/g mnie krupnik należy odstawić na ok.2 godzinki a potem podgrzać i dopiero podawać. Wszystkie smaki przenikną się przez ten czas i zupa będzie smaczniejsza. Podawać z dużą ilością koperku.