

## Krupnik czeski



### AGATA17KO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>grzyby suszone</b>	2 sztuki
<b>kasza jęczmienna</b>	1/2 szklanki
<b>mleko</b>	1/2 szklanki
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>sól, pieprz</b>	do smaku
<b>żółtko jajek</b>	1 sztuka
<b>włoszczyzna</b>	1 (z kapustą)
<b>kości wieprzowe</b>	1-1,5 z mięsem

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy kości w osolonej wodzie przez 1-2 godziny lub do miękkości. Wtedy mięso wyjmujemy i obieramy. Na wywarze gotujemy kaszę i pokrajane warzywa. Mleko rozbić z mąką i żółtkiem, zaciągnąć zupę, włożyć pokrajane mięso. Przed podaniem posypać zieleniną.