

Krupnik z kaszy jaglanej



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso	50 dag
cebula	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
marchewka	1 sztuka
kasza jaglana	1 szklanka
masło	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy w kostkę. Zalewamy litrą gorącej wody. Dodajemy tartą pietruszkę i marchewkę. Gotujemy do miękkości mięsa. Dodajemy obraną cebulę. Kaszę jaglaną gotujemy w dwóch szklankach wody i z dodatkiem masła. Łączymy kaszę jaglaną z wywarem. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.