

Krupnik na podrobach



MAGICAL66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

włoszczyzna	peczek
kasza jęczmienna	1/2 szklanki
śmietana	1/2 szklanki
sól	
pieprz	
suszone grzybki	pare sztuk
pietruszką świeżą	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W wodzie w której grzyby się wcześniej moczyły wkładamy włoszczyznę i podroby, gotujemy wywar. Gdy warzywa zmiękną odcedzamy je od wywaru i wsypujemy kaszę, gotujemy na niewielkim ogniu, ok 20min. Gdy kasza zmięknie wszystkie składniki krupniku łączymy ze sobą, dodajemy przyprawy. Całość jeszcze podgotowujemy przez chwilę. Po zdjęciu z ognia mieszamy i wlewamy pomału śmietanę. Mieszamy. Przed podaniem porcję posypujemy świeżą pietruszką.