




Krupnik jaglany

 robakowlife.blogspot.com

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

kacze udka - 2 szt.

kostka rosółowa - 1 szt.

marchewki - 4 szt.

szklanki suszonej włoścзыzny -
1/2 szklanka

por - 1 szt.

cebula - 2 szt.

ząbek czosnku - 1 szt.

kaszy jaglanej - 2/3 szklanka

liść laurowy - 3 szt.

ziele angielskie - 4 szt.

sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Włóż do dużego garnka mięso, liść laurowy, ziele angielskie, kostkę. Zalej zimną wodą i nastaw na około 40 minut. Teraz masz czas na przygotowanie warzyw. Pokrój w kosteczkę marchewki, a pora w paski. Cebulkę i czosnek posiekaj i zeszklij na łyżce masła.

Gdy bulion będzie gotowy dodaj warzywa, cebulkę oraz suszoną włoścзыznę. Gotuj do miękkości warzyw. Na koniec posmakuj - dopraw tak jak lubisz. Ja dodałam vegetę własnej roboty.

Podawaj z dużą ilością pietruszki lub szczypioru.

KROK 2: Jeśli lubicie kawałki gotowanego mięsa w zupie - obierzcie mięsko z udek i wrzućcie do środka.

W tradycyjnym krupniku dodaje się ziemniaki - jeśli macie ochotę dodajcie je w tym samym momencie co pokrojone w kostkę marchewki