




Grysikowa z mięsem i warzywami

 Wafelek2601

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

mięso wieprzowe - 30 dag

liść laurowy - 2 szt.

ziele angielskie - 3 szt.

marchewka - 1 szt.

pietruszka - 1 szt.

seler - 1/4 szt.

czosnek - 1 ząbek

grysik - 5 dag

natka pietruszki - 1/3 pęk

sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte mięso zalać 1,5 litra wody i zagotować. Wyjąć szumowiny, dodać liście laurowe i ziele angielskie, trochę soli i szczyptę pieprzu. Gotować pod przykryciem.

KROK 2: Dodać marchewkę, pietruszkę i seler starte na grubych oczkach oraz czosnek przeciśnięty przez praskę. Kiedy mięso będzie miękkie wyjąć je, pokroić w kostkę i wraz z grysikiem dodać ponownie do zupy.

KROK 3: Gotować do miękkości. Doprawić solą i pieprzem. Na 5 minut przed końcem gotowania dodać posiekaną natkę pietruszki.

KROK 4: Smacznego.