




## Krupnik

 Wafelek2601

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 80 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

wywar mięsny - 1 litr  
marchew - 1 szt.  
pietruszką - 1 szt.  
seler - 1/2 szt.  
cebula - 1 szt.  
olej - 1 łyżka

sól i pieprz - do smaku  
liść laurowy - 2 szt.  
ziele angielskie - 3 szt.  
natka pietruszki - 1/2 pęk  
kasza jęczmienna - 10 dag

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Wywar mięsny zagotować. Dodać starte na grubych oczkach marchew, seler i pietruszkę. Dodać również liście laurowe i ziele angielskie. Przyprawić solą i pieprzem. Cebulkę pokroić w kostkę i zeszklić na oleju. Dodać do zupy. Po około 15 minutach dodać wypłukaną kaszę. Gotować pod przykryciem do miękkości. Na koniec dodać posiekaną natkę i doprawić zupę solą, pieprzem. Zagotować i podawać.