Krupnik wegetariański

Dorota Rozbicka

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, zupa**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- ziemniaki - 500 g
- kasza jęczmienna wiejska - 3 łyżka
- cebula - 1 szt.
- oliwa - 1 łyżka
- masło roślinne Vitaquell - 1 łyżka
- włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka, por) - 1 pęk
- liść laurowy - 1 szt.
- ziele angielskie - 10 szt.
- sól himalajska - do smaku
- pieprz - do smaku
- zioła prowansalskie - do smaku
- natka pietruszki - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę obieram, kroję na pół. W garnku rozgrzewam oliwę i masło, kładę na niej połówki cebuli przecięciem do dołu i podsmażam aż się zbrązowi.

Do cebuli wlewam wodę (ok 1,5l), dodaję przepłukaną kaszę, przyprawy, obraną włoszczyznę i ziemniaki pokrojone w kostkę.

Zupę doprowadzam do wrzenia, zmniejszam grzanie i gotuje ok pół godziny.

Zupę doprawiam do smaku, podaję z posiekaną natką pietruszki lub koperkiem.