

Delikatny krupnik z kaszą jaglaną

Autor: **Murena**Przepisów: **175** Ocena: **2588**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2-3 skrzydełka z kurczaka
- 2 l wody
- 2 marchewki
- pietruszka
- natka pietruszki
- 3-4 ziemniaki
- 4 łyżki kaszy jaglanej
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Umyte skrzydełka zalewamy wodą i wstawiamy na gaz :). Gotujemy i zbieramy szumowiny. Po ok. 20 min. wrzucamy obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki i dalej gotujemy. Kaszę jaglaną płuczemy parę razy pod wodą żeby kasza straciła taki smak goryczki. Dodajemy ją do wywaru z ziemniakami. Po ok. 15 min. gotowania dodajemy warzywa starte na tarce. Całość gotujemy do miękkości ziemniaków. Na koniec doprawiamy solą i pieprzem oraz dodajemy pokrojoną drobno natkę pietruszki. Można dodać także jarzynkę w proszku, wegetę itp. Podajemy ze skrzydełkiem lub bez, jak kto woli. :)



Twoje notatki do przepisu: