

Krupnik molowy



Autor: **Mole3**
Przepisów: **108** Ocena: **2687**

 3-4 os.  60 min  średnie  dostępne



Składniki:

- marchew, 1 duża
- seler, 1 średni
- cebula, 1 duża
- pietruszka - korzeń, 1 duży
- ziemniak, 3 średnie
- kasza jęczmienna, 4 czubate łyżki
- sól, pieprz
- koperek
- kostka rosołowa, 2 sztuki
- woda, ok. 1 l

Sposób przygotowania:

- 1 Warzywa obrać, umyć. Marchew zetrzeć na grubych oczkach tarka, resztę pokroić w kostkę.
- 2 Wszystkie oprócz marchewki wrzucić na wrzącą wodę. Gotować 5 minut, dorzucić marchew.
- 3 Po 10 minutach dodać kaszę zalaną zimną wodą, kostki rosołowe.
- 4 Gotować 20-30 minut - jarzyny mają być miękkie, kasza również, zaś zupa biaława i gęstawa. Oczywiście wodę uzupełniać w miarę potrzeby.
- 5 Doprawić do smaku solą, pieprzem, maggi. Dodać posiekany koperek.
- 6 Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: