

krupnik z kaszą gryczaną



Autor: **tasty-and-fit**
Przepisów: 211 Ocena: 4512

5-6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- ok. 1 litr wody
- porcja rosółowa lub ćwiartka kurczaka - co lubimy
- 50 g kaszy gryczanej prażonej
- 2-3 ziemniaki
- 1 duża marchew
- 1 cebula
- 2-3 łyżki jogurtu naturalnego (można pominąć)

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka dokładnie myjemy i gotujemy ok 10 min. Po tym czasie wsypujemy suchą kaszę i gotujemy kolejne 10 min. Obrane i startowane warzywa dorzucamy do zupy. Całość gotujemy na małym ogniu aby zupa nam nie zmętniała. Doprawiamy ulubionymi przyprawami (sól, pieprz, vegeta, pietruszka). Cebulę kroimy w kosteczkę i podsmażamy na masełku. Gdy warzywa i kasza są gotowe do zupy dodajemy usmażoną cebulę. Całość mieszamy i jeszcze chwilę gotujemy. Podajemy na gorąco z łyżką jogurtu lub śmietany lub bez :) Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: