

Pyszny krupnik z mięsem.

Autor: **bozka44**Przepisów: **176** Ocena: **3493**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Karkówka 1 kg
- 1 marchewka, 1 cebula, 2 ząbki czosnku, warzywa suszone
- kasza perłowa drobna ok. poł szklanki
- susz. pietruszka zielona, susz. szczypiorek oraz lubczyk
- 2 liście laurowe, kilka ziaren ziela ang.
- kucharek, kostka bulionu na zeberkach, sporo pieprzu czarnego, Maggi

Sposób przygotowania:

- 1 Mieso kroimy na grube plastry i z dodatkiem suszonych warzyw, pokrojonej marchewki oraz wcześniej usmazonej cebulki z czosnkiem, a także przypraw i ziół, gotujemy około 1 godziny. następnie wyjmujemy mięso i kroimy w kostkę, i z powrotem do garnka z nim!!! Gotujemy wraz z kaszą perłową około 20 minutek i gotowe. osobście potem na talerzu jeszcze troszke przyprawiam Maggi i pieprzem czarnym. bardzo pyszne i rozgrzewające.
- 2 Szkoda, że fotografia jest taka szara, ale to jest szara zupa.... Można posypać posiekana zielona pietruszka, ale i bez niej jest pysznie.

Twoje notatki do przepisu: