

Krupnik

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

ja nie lubię, ale Ci co jedli mówią że bardzo dobry.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- żeberka - 400 g
- włoszczyzna -
- ziemniaki - 2 szt.
- kasza perłowa - 150 g
- śmietana - 1/2 szkl.
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)
- natka pietruszki -

Etapy przyrządzania:

1. Żeberka umyć, pokroić na kawałki. Włoszczyznę oczyścić, opłukać, marchewki i pietruszkę pokroić w talarki, seler i por przekroić na połówki. Ziemniaki obrać, umyć, pokroić w kostkę. Kasze przepłukać na gęstym sicie. Do rondla wlać 1,5 l wody, wrzucić żeberka i kasze, gotować przez 10 minut, wrzucić warzywa, przyprawić i gotować 15 minut.

