

Krupnik



Składniki

Opis wykonania

4 skrzydełka z kurczaka
(lub porcja rosółowa)
Włoszczyzna:
marchewka, pietruszka,
seler, por
4-5 ziemniaków (około
0,5kg)
200g kaszy jęczmiennej
ziele angielskie
liść laurowy
sól i pieprz
około 4 litry wody

Krupnik jest jedną z bardzo pożywnych i sytych zup, które najczęściej goszczą na polskich stołach. Według tradycyjnego przepisu, krupnik gotuje się na mięsnym wywarze z drobiu, żeberka lub wołowiny, jeśli jednak zależy ci na przygotowaniu szybkiej wersji tego dania, możesz wykorzystać gotowe kostki rosółowe i na ich bazie ugotować równie pyszny krupnik. Taka gęsta zupa, zwłaszcza podawana z kawałkami ugotowanego w niej mięsa, może stanowić pierwsze danie lub z powodzeniem je zastąpić. Krupnik to jedna z tych zup, które na długo pozostawiają uczucie sytości, głównie dzięki zawartości kaszy i mięsa. Wypróbuj nasz przepis na zupę tę zupę i przekonaj się, w której wersji smakuje ci najbardziej.

Mięso dokładnie umyj, zalej wodą i zagotuj. Usuń szumowiny (powstałą w czasie gotowania szarą pianę na wierzchu) i gotuj na wolnym ogniu około 30 minut. Go gotującego się mięsa dodaj 2-3 ziela angielskie i 2 listki laurowe.

Warzywa obierz i opłucz, następnie pokrój marchew, pietruszkę i selera w kostkę oraz osobno ziemniaki. Pora przekrój wzdłuż na połowę i pokrój w cienkie półokręgi.

Do zawartości garnka dodaj marchewkę, pietruszkę, pora i selera, gotuj wszystko przez około 15 minut aż warzywa zmiękną.

Dodaj opłukaną w zimnej wodzie kaszę, gotuj przez około 20 minut, a następnie dodaj ziemniaki. Całość pozostaw na wolnym ogniu jeszcze 10 minut, aż ziemniaki staną się miękkie. Na koniec dopraw solą i pieprzem do smaku.