



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Krupnik jęczmienny

Wywar goryjemy na kości z warzywami

Składniki:

- kasza jęczmienna , 12 dag
- kości, 25 dag
- warzywa, 25 dag
- woda, 1 l
- masło, 4 dag
- ziemniak, 35 dag
- sól, 1 szczypta
- koperek, 1 łyżk.
- mięso, 1 łyżk.
- mielona papryka, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Warzywa (i mięso lub grzyby) opłukać, oczyścić, ugotować wywar. Krupy opłukać, wymieszać z 1 litrem wody, dodać część masła, rozkleić powoli na brzegu płyty (ok. 1 godz.). Przed połączeniem kaszy z wywarem dodać do kaszy resztą masła i dokładnie rozetrzeć. Wywar odcedzić, połowę warzyw z wywaru (i grzyby) drobno pokrajać. Na odcedzonym wywarze ugotować pokrajane w kostkę ziemniaki. Wywar połączyć z rozklejonymi krupami i warzywami, posolić, przyprawić papryką mieloną. Wlać do wazy, dodać drobno posiekaną, zieloną pietruszkę i koperek.

