



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Krupnik z fasolką na białym

Dobry na jesienno - zimową rozgrzewkę

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- ziele angielskie, 3 szt.
- liście laurowe, 1 szt.
- mielony pieprz, 2 szczypta
- sól, 0.5 łyżecz.
- kasza jęczmienna , 5 łyżk.
- grzyby suszone , 1 szt.
- włoszczyzna, 1 szt.
- fasola, 0.75 szkl.
- filtrowana woda, 3 l
- mięso, 0 kg

Sposób przygotowania:

Dzień wcześniej namoczyć suszoną fasolę w ok 0,5 litrze wody filtrowanej. Na drugi przełożyć namoczoną fasolę do garnka , zalać świeżą filtrowaną wodą(ok 2,5 litra), podgotować, następnie dodać mięso(najlepiej białą wieprzową), kaszę, włoszczyznę i przyprawy do smaku. Gotować aż wszystkie produkty będą miękkie. Najlepiej krupnik ugotować na dwa dni, bo na drugi dzień jest najlepszy. Można osobno do krupniku ugotować i podać ziemniaczki. Smacznego.

