



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szeff Kuchni (1816)
Krupnik na podróbkach
Kasze dodajemy, gdy mięso będzie na pół ugotowane

Składniki:

- pietruszka, 2 łyżk.
- koperek, 2 łyżk.
- ziemniak, 35 dag
- masło, 4 dag
- śmietana, 1 szkl.
- kasza jęczmienna , 30 dag
- warzywa, 30 dag
- mięso wołowe z kością, 50 dag
- podroby drobiowe, 20 dag

Sposób przygotowania:

Mięso i podróbki opłukać, włożyć do wrzącej wody i podgotować. Krupy opłukać, a gdy mięso na pół ugotowane, włożyć je i razem gotować powoli, bez przykrycia. Warzywa opłukać, oczyścić, zetrzeć, zalać wrzącą wodą i ugotować. Ziemniaki opłukać, obrać, pokrajać w małe kawałki. Gdy mięso i podróbki zupełnie miękkie, wyjąć z wywaru, pokrajać, do wywaru dodać ziemniaki i ugotować. Do zupy włożyć pokrajane mięso, wywar wraz z połową warzyw, dodać śmietanę lub surowe masło, sól do smaku i silnie ogrzać. Do każdego talerza z zupą włożyć krajana zieleń. Podawać z chlebem.

