



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)
Krupnik polski
Warto spróbować

Składniki:

- warzywa, 25 dag
- kości, 25 dag
- kasza perlowa, 12 dag
- woda, 1 l
- masło, 2 dag
- ziele angielskie, 3 szt.
- liść bobkowy, 2 szt.
- ziemniak, 35 dag
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 1 szkl.
- koper, 1 łyżk.
- pietruszka, 1 łyżk.
- żółtka, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Warzywa i kości opłukać, ugotować wywar, odcedzić, część warzyw pokrajać. Krupy opłukać, zalać zimną wodą, dodać masło i przyprawy, i powoli rozkleić na słabym ogniu (ok. 1 godz.). Ziemniaki obrać, pokrajać w kostkę, ugotować na odcedzonym wywarze. Do wywaru z ziemniakami dodać rozklejone krupy, pokrajane warzywa, zupełnie podprawić śmietaną, posolić do smaku. Przed wydaniem wymieszać z zieleniną i surowymi żółtkami.

