Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Krupnik z kaszy jęczmiennej

Pycha

Składniki:

- wywar z kości, 5 szkl.
- kasza jęczmienna , 10 dag
- ziemniak, 50 dag
- sól, 1 szczypta
- natka pietruszki, 1 szt.
- marchew, 2 szt.
- pietruszka, 1 szt.
- seler korzeniowy, 0.5 szt.

Sposób przygotowania:

Kaszę umyć w zimnej wodzie, dodać do wywaru, ugotować. Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, dodać do zupy, razem gotować. Gdy ziemniaki i kasza będą miękkie, dodać posiekaną zieleninę i wyjęte z wywaru drobno pokrajane jarzyny. Bardzo smaczny jest krupnik ugotowany na podrobach z drobiu, które po ugotowaniu kraje się drobno i wrzuca do wazy lub na talerze. Krupnik można również ugotować na wywarze z samej włoszczyzny lub na wywarze grzybowym. W obu przypadkach należy go przed podaniem podprawić masłem lub zabielić śmietanką.