



# Grzybowy krupnik

przepisy.pl

 45 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- ziemniaki - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- olej - 6 łyżek
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- włoszczyzna - 1 pęczek
- grzyby suszone - 3 sztuki
- sól i pieprz - 1 szczypta
- kasza perłowa - 1 szklanka
- łopatka - 1 kilogram

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Grzyby zalej wodą i odstaw na kilka godzin.
2. Mięso włóż do około 2 litrów wody, dodaj listki laurowe, ziele angielskie oraz obraną włoszczyznę. Ugotuj wywar.
3. Mięso i marchewkę pokrój w kostkę.
4. Kasze opłucz i odsącz. Ziemniaki pokrój w kostkę.
5. Do przecedzonego wywaru włóż grzyby i ziemniaki, zagotuj . Wsyp kaszę i gotuj jeszcze około 20 minut.
6. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na oleju, dodaj łopatkę, lekko zrumień i wraz z marchewką dodaj do zupy na 6 minut przed końcem gotowania. Przypraw Delikatem Knorr, solą, pieprzem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)