



przepisy.pl

Krupniczek z smażonymi kurkami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- świeże kurki - 1 szklanka
- drobna kasza jęczmienna - 1 szklanka
- liść laurowy - 1 sztuka
- ziemniaki - 4 sztuki
- marchew - 1 sztuka
- ziele angielskie - 2 sztuki
- masło - 1 łyżka
- cebula - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Do garnka z wodą wkładamy liść laurowy i ziele angielskie. Zagotowujemy . Dodajemy pokrojone w kosteczkę ziemniaczki ,strata na dużych oczkach marchewkę i pokrojona w kosteczkę pietruszkę . Gotujemy ok 15 min .
2. Dodajemy kostkę bulionową grzybową Knorr i Bulion na włośczyźnie Knorr. Dodajemy kasze . Gotujemy . Na patelni podsmażamy pokrojone kurki z posiekana cebulką . Kurki doprawiamy sola i pieprzem . Po usmażeniu dodajemy do krupnika. Zagotowujemy
3. .Podajemy z świeżym chrupkim pieczywem

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl