



# Krupnik a`la leczo

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- woda - 1.7 litrów
- Bulionetka wołowa Knorr**
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- kasza manna - 15 dekagramów
- makaron typ muszelki - 10 dekagramów
- cebule - 2 sztuki
- czerwona papryka - 10 dekagramów
- kielbasa - 10 dekagramów
- śmietana - 0.5 szklanek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- tłuszcz

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

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj wywar z wody i bulionetki Knorr. Wymieszaj kaszę z niewielką ilością zimnego wywaru. Następnie wlej do pozostałego wywaru. Gotuj na małym ogniu często mieszając.
2. Po 10 minutach włóż makaron.
3. Cebule i paprykę pokrój w kostkę i usmaż. Pokrój kielbasę.
4. Pod koniec smażenia dodaj pokrojoną kielbasę.
5. Następnie całość dodaj do zupy.
6. W gotującej się zupie rozprowadź Fix Spaghetti Napoli Knorr, wlej śmietanę, dopraw do smaku i chwilę pogotuj. Krupnik a' la leczo podawaj zaraz po przygotowaniu.

---

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)