



# Krupnik domowy

przepisy.pl



60 minut



4 osoby



Łatwe

## Składniki:

- kasza jęczmienna - 0.6 szklanek
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- marchewka - 1 sztuka
- por mały - 1 sztuka
- ziemniaki - 200 gramów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Kaszę dokładnie wypłucz, następnie zalej wodą, dodaj kostkę Knorr i gotuj powoli, aż lekko zmięknie.
2. Ziemniaki i marchew pokrój w kostkę, a pora w plastry.
3. W drugim garnku gotuj warzywa wraz z liściem laurowym i zielem angielskim.
4. Gdy ziemniaki będą półmiękkie, dodaj do zupy kaszę wraz z płynem, w którym się gotowała.
5. Do całości dodaj drugą kostkę oraz wodę, jeśli uznasz to za konieczne. Gotuj zupę jeszcze około 20 minut. Ziemniaki i kasza powinny być zupełnie miękkie. Gotową zupę podawaj posypaną posiekaną natką pietruszki.

---

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)