



Krupnik po polsku

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- suszone grzyby - 4 sztuki
- Delikat przyprawa w płynie Knorr**
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 2 sztuki
- kasza jęczmienna - 15 dekagramów
- cebule - 2 sztuki
- ziemniaki - 50 dekagramów
- tłuszcz
- natka pietruszki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- woda - 1.7 litrów

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

Sposób przygotowania:

1. Grzyby umyj, namocz i ugotuj. Następnie pokrój w kostkę. Obierz i pokrój ziemniaki w kostkę.
2. Kaszę opłucz, zalej wrzącym wywarem z 1,7 litra wody i kostek Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr, gotuj na małym ogniu często mieszając.
3. Pokrojone w kostkę ziemniaki dodaj do kaszy po około 20 minutach jej gotowania i gotuj do momentu, w którym będą miękkie.
4. Pokrój drobno cebule i podsmaż. Dodaj do zupy wraz z grzybami i wywarem z grzybów. Chwilę pogotuj.
5. Zupę dopraw Przyprawą Delikat w płynie Knorr. Krupnik po polsku posyp posiekaną natką pietruszki i podaj zaraz po przyrządzeniu.

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