



przepisy.pl

Krupnik tradycyjny

 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- kasza jęczmienna perłowa - 0.66 szklanek
- sól
- pieprz
- ziele angielskie - 4 sztuki
- liść laurowy - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- marchew - 2 sztuki
- pietruszka - 1 sztuka
- łodyga selera naciowego - 2 sztuki
- ziemniaki - 1 sztuka
- seler - 100 gramów
- masło - 2 łyżki
- rosół na włoszczyźnie - 2 litry

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

Sposób przygotowania:

1. Warzywa oczyścić i obierz.
2. Ziemniaki pokrój w kostkę, cebulę posiekaj, warzywa korzeniowe pokrój w słupki, seler naciowy w plasterki.
3. Cebulę zeszklij w dużym garnku na maśle, dołóż przyprawy, marchew, pietruszkę oraz seler korzeniowy i naciowy.
4. Do ugotowanych na półtwardo warzyw dodaj ziemniaki oraz kaszę.
5. Doprowadź do wrzenia po czym zmniejsz płomień i gotuj pod przykryciem około 15 minut. Przypraw solą i pieprzem.

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