



KRUPNIK Z PĘCZAKIEM I TYMIANKIEM

SKŁADNIKI:

1 korpus kurczaka
2 l wody
pęczek włoszczyzny bez kapusty
5 listków laurowych
5 ziarenek ziela angielskiego
2 ziemniaki
150-200 g pęczaku
120 ml mleka
1/2 pęczka natki pietruszki
1 duży ząbek czosnku
listki z 5 gałązek tymianku
sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Korpus umyć, włożyć do garnka i zalać zimną wodą. Dodać liście laurowe oraz ziele angielskie. Doprowadzić do wrzenia. W razie potrzeby zebrać szumowinę. Dołożyć włoszczyznę (oprócz marchewki i korzenia pietruszki). Posolic i gotować wywar. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Marchewkę oraz pietruszkę oczyścić i pokroić w plasterki.
2. Pęczak opłukać, a następnie dorzucić do wywaru wraz z pokrojoną marchewką i pietruszką. Gotować przez 10 minut, po czym dodać ziemniaki i podgrzewać kolejne 20 minut. Zupę zabielić mlekiem. Zdjąć z palnika i od razu dołożyć starty czosnek, posiekane natkę pietruszki i tymianek oraz pieprz. Wymieszać i przykryć garnek na 5 minut. Zupę można podawać z ciemnym pieczywem.