



KRUPNIK

SKŁADNIKI:

100 g marchwi
100 g cebuli
1 ząbek czosnek
100 g ziemniaków
100 g selera
100 g pietruszki
100 g pora
100 g kaszy jaglanej
50 g pieczarek
50 g masła
100 g bulionu wołowo-warzywnego Sokołów
400 ml wody
natka pietruszki
sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Cebulę, czosnek i marchew obrać i pokroić w kostkę, następnie delikatnie smażyć na maśle. Dodać resztę warzyw (ziemniaki wcześniej pokroić w kostkę, seler i pietruszkę zetrzeć na tarce, por i pieczarki pokroić w plasterki), kaszę jaglaną, koncentrat bulionu i wodę.
2. Gotować przez około 25 minut. Na koniec doprawić solą i pieprzem.
3. Podawać z natką pietruszki.