

Krupnik wiosenny

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Krupnik wiosenny

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- duży pęczek młodej włoszczyzny - 5 łyżek płatków owsianych (lub jęczmiennych) -
- szklanka mleka - łyżeczka masła - rzeżucha - sól -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Płatki zalej zimnym mlekiem, dodaj masło i gotuj mniej więcej przez 3 minuty na małym ogniu (nie dodawaj soli, bo zszarzeją!). W osobnym garnku ugotuj wywar z oczyszczonej i pokrojonej w kostkę włoszczyzny. Połącz wywar z płatkami, osól do smaku i wsyp posiekaną rzeżuchę.

