

Krupnik

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

krupnik z bockiem

Czas przygotowania: 50 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 6 PLN

Potrzebne składniki:

- boczec - 15 dag
- rosół z kostki - 6 szkl.
- kasza gryczana - 1 szkl.
- włoszczyzna - 2
- ziemniaki - 4 szt.
- siekana zielenina - 1
- sól - do smaku

Przydatne akcesoria:

tarka, garnek

Etapy przyrządzania:

1. Kaszę wypłukać pod bieżącą wodą. Włoszczyznę oczyścić i zetrzeć na tarce z dużymi otworami. Boczec pokroić w kostkę, dodać rozdrobnioną włoszczyznę, zalać gorącym rosołem, wrzucić kaszę i gotować 30 minut. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę, dodać do zupy i gotować do miękkości. Przed podaniem obficie posypać posiekaną zieleniną.

Jak podawać?

na talerzach