



Zupy

KRUPNIK Z POMIDORAMI



SKŁADNIKI

- 200 g piersi kurczaka
- 100 g kaszy jęczmiennej
- 4-5 ziemniaków
- marchewka
- pietruszka
- łodyga selera naciowego
- 4-5 pomidorków koktajlowych
- 1/2 pęczka natki
- 2 gałązki tymianku
- 200 g 18-procentowej śmietany Polskiej Mlekovita
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, pokroić w kostkę, zalać 2 l wody, zagotować, zszumować.

Marchewkę, pietruszkę i ziemniaki obrać, pociąć w kostkę. Seler naciowy umyć, pokroić w talarki. Pomidorki opłukać, pociąć na ćwiartki. Tymianek oraz natkę umyć, posiekać.

Do mięsa dodać warzywa, gotować 10 min. Wsypać kaszę, tymianek, doprawić solą i pieprzem, gotować ok. 30 min, aż warzywa oraz mięso będą miękkie. Śmietanę rozprowadzić niewielką ilością gorącej zupy, wlać do garnka, gotować 5 min. Krupnik nalać do misek, posypać natką.