



Krupnik owsiany z papryką

Autor: Ania321

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mięso dokładnie umyć, zalać zimną wodą, dodać ziele angielskie, liście laurowe i sól. Gotować przez godzinę.

Krok 2

Następnie dodać obraną cebulę, liście pora oraz obrane marchewki i pietruszki w całości. Gotować 30 minut.

Krok 3

Wyjąć z garnka mięso i warzywa, a wywar przecedzić przez sito.

Krok 4

Ziemniaki i paprykę pokroić w kostkę, dodać do wywaru. Gotować 5 minut.

Krok 5

Następnie dodać kaszę owsianą i gotować jeszcze 15-20 minut.

Krok 6

Dodać posiekaną natkę pietruszki, przyprawić zupę do smaku świeżo zmielonym pieprzem. Marchewki oraz pietruszki pokroić w plastry i również dodać do zupy.

Składniki:

400 g boczku surowego

1300 g udźca z indyka

1 por - zielona część

1 cebula czosnkowa

3 marchewki

2 pietruszki

½ kg ziemniaków

1 papryka czerwona

250 g kaszy owsianej

1 pęczek natki pietruszki

Pieprz

Sól

3-4 liście laurowe

1 garść ziela angielskiego