



Krupnik z kaszą pęczak na żeberkach

Autor: Ania321

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mięso umyć, wrzucić do wrzącej osolonej wody. Dodać liście laurowe, ziele angielskie i gotować około godzinę.

Krok 2

W międzyczasie obrać i pokroić warzywa - ziemniaki i seler w kostkę, a marchewki i pietruszkę w plasterki lub półplasterki.

Krok 3

Po godzinie dodać warzywa do wywaru.

Krok 4

Dodać również kaszę pęczak i gotować całość jeszcze przez około półgodziny. Przyprawić do smaku pieprzem i jeszcze ewentualnie solą.

Składniki:

500 g żeberek wieprzowych

$\frac{3}{4}$ szkl. kaszy pęczak

2 ziemniaki

1 pietruszka

2 marchwie

1 kawałek selera korzeniowego

2-3 liście laurowe

Kilka ziarenek ziela angielskiego

Sól do smaku

Czarny pieprz mielony