

# ANIA STARMACH

## Krupnik

### Co kupić?

- 100g kaszy jęczmiennej drobnej
- 3l wody
- 2 udźce z kurczaka
- 2 średnie marchewki
- 2 średnie pietruszki
- 3 ziemniaki
- natka pietruszki
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 1 cebula

### Jak przygotować?

1. Marchewkę i pietruszkę obierz i pokrój w półplasterki.
2. Cebulę drobno posiekaj, przysmaż ją w garnku na maśle, garnek ściągnij z ognia.
3. Do cebuli dodaj marchewkę i pietruszkę, mięso z kurczaka, ziele angielskie, liście laurowe i kaszę jęczmienną. Całość zalewaj wodą.
4. Gotuj przez godzinę na średnim ogniu.
5. Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę, ugotuj osobno w garnku z osoloną wodą.
6. Po godzinie z zupy wyciągnij kurczaka, dodaj ziemniaki, zagotuj, dopraw do smaku.
7. Zupę podawaj z kawałkami kurczaka i natką pietruszki.