

Mražené kroupy

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- bujón 1 kostka
- ječné kroupy 300 g
- olej 3 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kroupy vypereme v pěti vodách a necháme přes noc namočit. Před vařením vodu ještě vyměníme. Vaříme až doměkka s přidavkem kostky bujónu a trochy soli. Když jsou kroupy měkké, vmícháme do nich ještě 2 - 3 lžíce oleje.

Část krup můžeme použít hned, zbytek rozdělíme asi na tři části a po vychladnutí dáme do mikroténového sáčku a do mrazničky. Mražené kroupy upotřebíme nejlépe do zeleninové polévky či bramboračky. Díky přidanému oleji se neslepí a ve vroucí vodě opět rozdělí.

Mražené kroupy můžeme mít kdykoliv po ruce a prakticky okamžitě upotřebit.