

Krev s kroupami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- husí krev 1.2 l
- kroupy 150 g
- slanina 50 g
- sádlo 50 g
- česnek 1 stroužek
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Přebrané kroupy namočíme předem do studené vody, pak přidáme sůl a v téže vodě (do níž přešly některé nerostné soli) uvaříme, vody musí být alespoň 1/2 l, kroupy vaříme na mírném zdroji tepla a občas potřepeme nádobou, aby se kroupy nepřipálily
2. Uvařené kroupy scedíme, zalijeme rozšlehanou a přecezenou krví, dobře promícháme
3. V hrnci osmažíme na rozškvařené slanině nebo sádle jemně nakrájenou cibuli, přidáme kroupy s krví, koření a vše v troubě zapečeme.

Poznámka:

podáváme s chlebem