

Krupnik

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 1 ks
- kroupy 0.25 hrnek
- celer s natí 2 lžíce
- sůl 1 ks
- voda 1 l
- mletý pepř 1 ks
- sušené houby (nebo čerstvé žampiony) 1 hrnek
- rajčata 250 g
- fazole 0.25 hrnek
- malá mrkev 1 ks
- nakrájený kopr 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Houby namočíme. Rajčata, spaříme, oloupeme a nakrájíme. Kopr, celer s natí, mrkev a petržel očistíme a nakrájíme.

Rajčata, cibuli, celer, petržel, fazole, krupky i houby vložíme do hrnce s vodou a zvolna vše vaříme asi hodinu. Pak přidáme mrkve, kopr, podle chuti osolíme, opepříme a vaříme dalších 20 minut. Je-li

pokrm příliš hustý, můžeme během vaření doplnit trochou horké vody.

Pokrm servírujeme teplý a můžeme jej zdobit restovanou uzeninou s cibulkou.