

Recettes de cuisine polonaise

En français



Krupnik ou soupe à l'orge polonaise

Une recette de soupe polonaise à base d'orge mondé

Ingrédients :

- 100 g d'orge mondé (3/4 de tasse)
- 60 g d'oignons
- 3 carottes
- 3 branches de céleri
- 2 pommes de terre
- 1 poireau
- 1 poignée de champignons
- 20 g de beurre
- 2 feuilles de laurier
- 75 cl de bouillon de poule
- 75 cl de bouillon de bœuf
- 4 baies roses
- persil
- aneth
- gros cornichons en saumure
- sel, poivre du moulin

Préparation :

- **Pour le bouillon**

-
- Épluchez tous les légumes : carottes, pommes de terre, poireau, céleri, oignon, champignons.
- Émincez l'oignon en rondelles, coupez finement le poireau dans la longueur, et le céleri.
- Râpez les carottes à l'aide d'un robot et les pommes de terre.
- Dans une cocotte, faites chauffer 20 g de beurre et faites fondre sans colorer l'oignon 7 à 8 min.
- Ajoutez l'orge, le laurier, les baies rouges et mouillez avec le bouillon.
- Laissez cuire 25 min.
- Ajoutez les légumes, et poursuivez la cuisson 15 min, à feu doux.
-

- **Pour le reste de la recette**

Râpez les cornichons, ciselez l'aneth et le persil.

Avant de déguster, ajoutez les cornichons, l'aneth, le persil et éventuellement 1 Cuil. De crème aigre.

Smacznego !