



## Kroupoto se Snídaňovou slaninou

### Ingredience:

2 porce  
150 g krup  
100 g Schneider Selection Snídaňové slaniny  
50 g másla  
30 g strouhaného parmezánu  
1 cibule šalotka, na drobno nakrájená  
1 jarní cibulka, na drobno nakrájená  
400 ml kuřecího vývaru  
50 ml suchého bílého vína  
Čerstvá majoránka  
Sůl  
Pepř

### Postup:

Nejdříve opečeme 4 plátky slaniny do křupava. Osušíme je na ubrousku a dáme stranou. Na výpeku zpěníme jemně nasekanou šalotku a zbytek slaniny. Necháme zesklovatět, přidáme kroupy a lehce zarestujeme. Přilijeme víno a necháme odpařit. Přidáme horký vývar a pomalu vaříme 15 minut, dokud nejsou kroupy uvařené. Průběžně mícháme. Nakonec přidáme parmezán, máslo a posekanou jarní cibulku. Osolíme, opepříme a rozmícháme. Podle potřeby přidáme vývar.

Vše dáme na talíř, přidáme rozlámané kousky křupavé slaniny, čerstvou majoránku a servírujeme. Tento recept pro Vás připravila [www.ohmychef.cz](http://www.ohmychef.cz).

