

---

# Zupa ryżowa zabieleniana

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1717 razy.

Marchew,  
pietruszka,  
por,  
seler,  
20 dag ryżu,  
2/3 szklanki śmietany,  
sól,  
nać pietruszki,  
ziele angielskie

Warzywa obrać i pokrajać w drobne paski lub utrzeć na tarce. Wrzucić do wrzącej wody (2 litry), wsypać spierzany ryż, dodać ziele angielskie i powoli gotować na małym ogniu. Gdy ryż będzie miękki, podprawić śmietaną i przyprawić do smaku; wartość potrawy wzbogacić posiekaną nacią pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD