
Zupa ryżowa zabieleniana

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1636 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.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD