
Zupa szparagowa z ryżem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1413 razy.

35 dag szparagów,
10 dag ryżu,
por,
kawałek selera,
2/3 szklanki śmietany,
sól,
koper lub nać pietruszki,
łyżka masła

Szparagi obrać jak wyżej i pokrajać w kostkę. Do 6 szklanek wrzącej wody wrzucić opłukany ryż, pokrajane drobno szparagi, por i seler. Ugotować na wolnym ogniu, posolić. Gdy wszystkie składniki będą miękkie, podprawić zupełną śmietaną i przyprawić do smaku. Przed padaniem wsypać posiekaną nać pietruszki lub koper, dodać surowe masło.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD