
Zupa Pomidorowa 3

Dodano: 2004-10-12 23:29:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 9578 razy.

Potrzebne składniki (jadalne)

0,5 kg żeberek wieprzowych

marchew duża 2 szt.

pietruszką dużą 2 szt.

seler duży 1 szt.

koncentrat pomidorowy 1 puszka 30 gram

łyżka stołowa soli

1 łyżeczki pieprzu

0,25 kg ryżu Solingen

1 łyżeczka oleju Słonecznikowego

Kolejne czynności

Do garnka nalać 4 litry wody postawić na dużym ogniu.

Żeberka umyć i pokroić co drugą kostkę, włożyć do garnka.

Marchew, pietruszkę i seler umyć, obrać cienko ze skóry, włożyć do garnka.

Wsypać sól i pieprz do garnka.

Gotujemy 30 minut.

Otwieramy puszkę koncentratu pomidorowego.

Wrzucamy koncentrat do garnka.

Gotujemy zupę na małym ogniu 10 minut.

Przelewamy zupę do wazy.

Gotujemy ryż:

garnek 2 litry wody, dodaj łyżeczkę oleju

gotujemy wodę

do gotującej się wody wsyp ryż mieszając łyżką

gotujemy ryż 20 minut

przelewamy ryż przez durszlak i zalewamy go zimną wodą.

Do talerza wsypujemy łyżkę ryżu i zalewamy gorącą zupą.

Nadesłał: Daniel <>

a pomidory? to.. jest...pomidorowa ... zupa...prawda?

Nadesłał(a):nicole 2006-09-26 17:09:38

ta zupa jest poprostu super

Nadesłał(a):asia <szczepanski@neostrada.pl> 2008-03-19 16:03:21