

Kremowa zupa cytrynowa



JASMINQA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cytryna	4 szt
bulion warzywny	1,5 litra
mleko kokosowe	1 puszka
ryż	1 woreczek
mąka	1 łyżka
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bulion zagotuj. Mleko kokosowe wymieszać dokładnie z mąką- UWAŻAĆ żeby nie było grudek i dodać do gotującego się bulionu. Pogotować ok. 5 minut. Zdjąć z ognia.

Cytryny porządnie sparzyć. 3 szt obrać w taki sposób by ściąć z nich białą błonkę i pokroić w plastry. Jedną przeciąć na pół i wycisnąć z niej sok.

Do lekko przestudzonego wywaru dodaj sok i plastry cytryny. Wymieszaj i ponownie zagotuj. Zdejmij z ognia. Doprawić.

Podawać z ugotowanym na sypko ryżem i plasterkami cytryny.