

Zupa bługarska

ELA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	2 szt
ryż	10 dag
masło	5 dag
koperek	do smaku
mleko	300 ml
cebula	1 szt
marchewka	1 szt
jajko	1 szt
jogurt naturalny	250 ml
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Przyprawa curry orientalna Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W litrze wody z masłem i łyżeczką soli ugotuj posiekana cebule, plastry marchewki. Dodaj pokrojona cukinię i ryż. Gotuj 20 min. Dodaj mleko. Zagotuj. Dodaj curry, pieprz i posiekany koperek. Zestaw z ognia, zaciągnij jogurtem roztrzepanym z jajkiem.