

## Zupa gołąbkowa



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Składniki:

<b>mielona wołowina</b>	500 gramów
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>olej</b>	3 łyżki
<b>ryż</b>	100 gramów
<b>kapusta włoska</b>	0,25 główki
<b>koperek świeży</b>	1 pęczek
<b>koncentrat pomidorowy</b>	180 gramów
<b>Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat</b>	2 szczypty
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 szczypta
<b>wrzątek</b>	1,5 litra

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielimy na maszynie na drobnych oczkach. Cebulę siekamy. Razem z mięsem i ryżem podsmażamy na oleju.

Do mięsa wlewamy wrzątek, zagotowujemy. Wrzucamy posiekaną kapustę oraz koperek. Po kilku minutach dodajemy koncentrat pomidorowy. Gotujemy do miękkości. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.