

## Zupa pomidorowa z ryżem.



### ANIOLEK2



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>mięso drobiowe</b>	0,5 kg
<b>włoszczyzna</b>	
<b>ryż</b>	3/4 szklanki
<b>koncentrat pomidorowy</b>	2-3 łyżeczki
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2
<b>ziele angielskie</b>	4 ziarna
<b>smietana 18%</b>	3 łyżki
<b>mąka pszenna</b>	2 łyżki
<b>sól, pieprz</b>	
<b>ziarenka smaku</b>	
<b>przyprawa w płynie</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w kawałki, umyć włożyć do garnka z gotującą się wodą, dodać przyprawy (liść laurowy, pieprz, ziele angielskie). Posolić wodę. Gotować mięso, aż będzie na wpół miękkie. Przygotować warzywa: umyć i pokroić w ćwiartki marchew, korzeń pietruszki i korzeń selera, dodać wszystkie warzywa do zupy. Gotować warzywa ok 15 min. Razem z warzywami wsypać do zupy ryż - w miarę często mieszać zupę, aby ryż nie osiadł na dnie garnka i nie przypalił się! Gdy ryż już napęcznieje i warzywa będą miękkie dodać koncentrat pomidorowy i jeszcze przez ok. 5 min. gotować. Przygotować zawiesinę ze śmietany i mąki, rozprowadzić ją ciepłym wywarem z zupy. Zaprawić zupę śmietaną z mąką i doprawić do smaku ziarenkami smaku, solą i pieprzem (ewentualnie przyprawą w płynie). Zupę posypać już na talerzu natką pietruszki.