

Zupa z selera naciowego z ryżem



ALEX_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pietruszka	1 szt
por	1 kawałek
seler naciowy	6 łodyg
marchew	2 szt
mleko	0,5 szklanki
ryż	100g parboiled
sól do smaku	
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
koperek	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1

Pietruszkę obrać, umyć, pokroić w kawałki. Pora oczyścić i posiekać. Wrzucić do garnka, zalać wodą i gotować.

KROK 2

Seler naciowy umyć, pokroić w kawałki. Wrzucić do garnka. Gotować do miękkości warzyw.

KROK 3

Następnie wlać mleko, zmiksować blenderem na krem.

KROK 4

Marchewkę obrać, umyć, zetrzeć na tarce. Wrzucić do zupy. Gotować 2 minuty. Doprawić solą i pieprzem do smaku.

KROK 5

Ryż ugotować wg instrukcji na opakowaniu. Nałożyć na talerze, nalać zupy i posypać koperkiem