

## Zupa ze szpinakiem i ryżem - z nutą wędzonej papryki :)



### NORWESKA20



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>udziec z indyka</b>              | 300 gram     |
| <b>szpinak mrożony</b>              | 1 opakowanie |
| <b>ryż</b>                          | 0.5 szklanki |
| <b>papryka</b>                      | 0.5 łyżeczki |
| <b>przecier pomidorowy</b>          | 2 łyżki      |
| <b>marchew</b>                      | 1 sztuka     |
| <b>pietruszka</b>                   | 1 sztuka     |
| <b>seler</b>                        | 1\3 sztuki   |
| <b>Czosnek suszony Prymat</b>       | 0,5 łyżeczki |
| <b>Pieprz czarny mielony Prymat</b> | 1 szczypta   |
| <b>smietana 18%</b>                 | 1\3 szklanki |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Robimy wywar na mięsie z indyka- gotujemy go 40 minut.
- KROK 2 Odmierzamy porcję ryżu i dodajemy do wywaru.
- KROK 3 Następnie dodajemy mrożony szpinak- brykiety i składniki gotujemy około 20 minut.
- KROK 4 Warzywa: marchew, pietruszka, seler obieramy i ścieramy na tarce - dodajemy do reszty składników.
- KROK 5 W trakcie gotowania dodajemy przyprawę: wędzoną paprykę, pieprz, czosnek, sól.
- KROK 6 Następnie dodajemy przecier pomidorowy oraz ....

KROK 7      dodajemy śmietanę - zagotowujemy zupę i serwujemy . Smacznego :)