

Zupa ryżowa



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	1 szklanka
szczypiorek posiekany	1 pęczek
woda	1,2 litra
natka pietruszki siekana	1 pęczek
sól do smaku	
pieprz do smaku	
warzywa	20 dag
kości schabowe	80 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

myte kości zalewamy litrą wody, gdy mięso będzie miękkie wykładamy mięso, obieramy od kości. Do rosółu dodajemy warzywa pokrojone w zapałkę oraz ryż. Gotujemy do miękkości, doprawiamy do smaku solą i pieprzem, dodajemy obrane mięso.