

ZUPA PO ZYDOWSKU



KATARZYNA152



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	1 szt
marchew	1 szt
pietruszka	1 szt
seler	
kosc kulinarna	
przecier pomidorowy	3 łyżeczki
sól	
pieprz	
ryż	
mięso mielone wołowe	0,5 kg
jajko	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cebule kroimy i szklimy na oleju.marchew,pietruszkę i kawałek selera trzemy na tarce o grubych oczkach.warzywa smazymy z cebula i dodajemy do wywaru z kosci.dodajemy trzy łyżeczki przecieru pomidorowego,sól,pieprz.gotujemy kilka minut.
kulki miesmo-ryzowe:szklanka ugotowanego na pol twardo ryżu,wyrabiamy z miesem mielonym i jajkiem.farmujemy małe kulki i obtaczamy w mące.wrzucamy do wrzącej zupy.gdy wyplyna podajemy...SMACZNEGO ;D