

Zupa jarzynowa z brązowym ryżem i smakiem Orientu :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

½ czerwonej papryki, ½ ogórka ,sos sojowy, ½ łyżeczki kurkumy, ½ łyżeczki curry

bulion drobiowy	1 kostka
woda	6 szkl.
udka z kurczaka	2 szt.
porcja rosółowa z kurczaka	1/2 kg.
chińska mieszanka warzywna	25 dag
ryż	10 dag
marchew	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrać marchew, cebulę , pietruszkę , seler i pokroić (cebulę w piórka, marchew, ogórek w plasterki, pietruszkę, paprykę i seler w paseczki) .Do garnka włożyć mięso , mieszankę chińską , warzywa , kostki bulionowe. Wlać wodę i gotować 45 minut. Wsypać ryż i gotować jeszcze 45 minut. Doprawić sosem sojowym , curry, kurkumą , Garam masala .Wyjąć mięso i porcje rosółową . Z udek obrać mięso i włożyć do zupy .
Pozostałe mięso po obraniu od kostek użyć na pierogi , naleśniki , krokiety.
Oczywiście zupę można dodatkowo doprawić innymi przyprawami orientalnymi wg smaku indywidualnego.