

Zupa koperkowa z ryżem



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rosół wołowy	4 szklanki
śmietana	3/4 szklanki
mąka	1 łyżka
koperek	8 łyżek
sok z cytryny	
sól	
ryż	10 (ugotowany na sypko)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rosół zagotować, do wrzątku wlać przesianą mąkę rozprowadzoną kilkoma łyżkami zimnego rosółu. Mieszając zagotować. Odstawić dodać koperek i śmietanę. Przyprawić do smaku solą i sokiem z jednej małej lub 1/2 dużej cytryny. Do każdej porcji wkładać ryż ugotowany na sypko