

Zupa selerowa z ryżem



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler korzeniowy	3/4 kg
cebula	15 dkg
masło	1 łyżka
grzybki suszone	1-2 sztuki
śmietana	3/4 szklanki
ryż	10-20 (ugotowany na sypko)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Selery umyć obrać i pokroić w kostkę, dodać pokrojoną cebulę i połowę masła, podlać wrzącą wodą i udusić do miękkości. Rozprowadzić ostudzoną przegotowaną wodą lub rosołem do objętości 1-1,5 litra zmiksować, podgrzewać, zaprawić śmietaną, dodać pozostałe masło i pietruszkę. Podawać z ryżem