

Wegetariańska zupa koperkowo grzybowa



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

przyprawa uniwersalna Kucharek

koperek 2 pęczki

śmietana

ryż 1 torebka

mąka 1 łyżeczka

boczniaki garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do litra bulionu dodać pokrojoną włoszczyznę i koperek, doprawić, gotować na małym ogniu. Dodać ryż, Grzyby oczyścić i podsmażyć na maśle, dodać do zupy razem z pokrojonymi parówkami. Śmietanę wymieszać z przesianą mąką, rozprowadzić kilkoma łyżkami zupy i wlać do garnka. Gotować aż zupa zgęstnieje, dodać odrobinę lubczyku i doprawić do smaku.