

Zupa pomidorowa z ryżem gotowana na żeberkach



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żeberka	50 dag
woda	2-3 litry
marchewka	2-3 sztuki
pietruszka	1 sztuka
śmietana kwaśna	3-4 łyżki
przecier pomidorowy	2-4 łyżki
sól	do smaku
mąka pszenna	1 łyżeczka
Liść laurowy suszony Prymat	1-2 sztuki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	kilka ziaren
natka pietruszki	2 łyżki
Ziele angielskie całe Prymat	kilka ziaren
ryż	3 (ugotowany na sypko)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso dokładnie myjemy i obgotowujemy w wodzie zdejmując powstałą szumowinę. Dodajemy ziele angielskie, pieprz ziarnisty i liść laurowy. Po upływie około 40 minut do mięsa dokładamy pokrojoną w talarki lub słupki marchewkę i pietruszkę, całość gotujemy aż warzywa będą miękkie. Zupę zaprawiamy śmietaną, przecierem pomidorowym i odrobiną mąki. Na koniec doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Dodajemy posiekaną drobniutko natkę pietruszki. Zupę można podawać z makaronem lub ryżem.