

Zupa jarzynowa z żółtkiem



LUKRECJA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

marchew	2 szt
pietruszka	1 szt
serer	1/4 szt
koperek	1 gałązka
ryż	1 łyżka
żółtko surowe	1 szt
woda	wedle uznania
sól	do smaku
jabłko	1 szt
oliwa	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa dokładnie umyć, obrać ze skóry i pokroić w kostkę. Jabłko umyć i obrać, następnie pokroić nie za drobno. Koperek umyć i posiekać drobnutko. Wszystkie warzywa wrzucić do rondelka i zalać wodą. Dodać szczyptę soli. Ryż opłukać na sitku i dodać do zupki. Gotować na malutkim ogniu bez przykrycia około 30 - 40 minut. Po ugotowaniu lekko przestudzić, przelać do malaksera, dodać żółtko oraz oliwę z oliwek. Zmiksować na gładziutki kremik. Przelać do rondelka i ponownie zagotować.