

Klasyczna biała bulgarska z cukinia



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

rosolu drobiowego	1 litr
sredniej wielkosci bezpestkowe cukinie	2
sredniej wielkości marchewki	2
mleko	250 ml
jajko	1
sol, pieprz, Przyprawa uniwersalna kucharek. i curry	
jogurt naturalny	250 ml
ryż	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa obieramy i myjemy. Cebule kroimy na kosteczke, marchew w paski, a cukinie w wieksze kostki. Do garnka, w którym jest rosół, wrzucamy cebule, marchew i cukinie, odrobine soli i zagotowujemy. Po zagotowaniu dodajemy przeplukany ryż, doprowadzamy do wrzenia i gotujemy ok 25 minut. Dodajemy 250ml mleka (najlepiej tlustego), zagotowujemy. Odstawiamy z palnika i dodajemy jajeczny jogurt, vegete, curry i pieprz. To vegeta i curry nadaja zupie ostatecznego smaku. W miseczce roztrzepujemy jajo i laczymy je z jogurtem. Dodajemy do zupy i mieszamy. Gotowe. Mozna dodac koperek. Nie ma koniecznosci zagotowywania zupy, nigdy tego nie robie, ale oczywiscie mozna