

Krupnik z ryżem



MICHAŁ2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

porcja rosołowa	1 szt
ziemniaki	3 szt
marchewka	1 szt
cebulka	1/2 szt
natka pietruszki	szczypta
Kucharek przyprawa do potraw	1 łyżka
sól	
pieprz	
ryż	1/2 szklanki
ziele angielskie	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do garnka z wodą wrzucamy porcję rosołową i ziele angielskie.
- KROK 2 Marchewkę kroimy na pół i tak jak w paseczki. Ziemniaki i cebulkę kroimy w kostkę. Dodajemy do zupy.
- KROK 3 Gdy zupa zacznie się gotować dodajemy kucharkę i odrobinę natki pietruszki. Gotujemy tak około 40 min na małym ogniu. Następnie dodajemy ryż i mieszamy od czasu do czasu aby nie przywarł do dna.
- KROK 4 Doprawiamy solą i pieprzem. Wszystko gotujemy do miękkości. Smacznego!