

Krupnik ryżowy



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ryż	250 g
kości	400 g
woda	4 l
zielenina	
sól	
pieprz	
mjermanek	
warzywa	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kości ugotować z zieleń angielską, wywar przecedzić. Włoszczyznę zetrzeć na tarce, zalać wrzącym wywarem. Ryż opłukać, obgotować w wodzie, odcedzić i wrzucić do wrzącego wywaru. Dodać tłuszcz i ugotować razem do miękkości. Osolić, opieprzyć, dodać majeranek, przyprawić do smaku. Przed podaniem posypać zieleniną.