

Zupa jarzynowa z oscypkiem



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	1 szt
pietruszka	1 szt
seler	4 dag
por	1 szt
ząbek czosnku	1 szt
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżka
śmietana	4 łyżki
siekany koperek	1 łyżka
sól	do smaku
oscypek	25 starty
ryż	10 (ugotowany na sypko)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa umyć, oczyścić, pokroić, zalać wrzącą wodą i gotować ok 30 min. Przecedzić wywar, ponownie zagotować. Dodać masło, oscypek, troszkę soli oraz śmietanę rozmieszaną z mąką. Gotować jeszcze ok 5 min na małym ogniu. Ryż przełożyć na talerze, zalać zupą, posypać koperkiem.