Zupa pomidorowa z dodatkiem selera naciowego- zaserwowana z brązowym ryżem

NORWESKA20

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udziec z indyka	300 gram
przecier pomidorowy	1 słoik
seler naciowy	3 łodygi
Zioła prowansalskie suszone Prymat	0.5 łyzeczki
marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Czosnek suszony Prymat	0,5 łyzeczki
ryż brązowy	1 woreczek
śmietana 18 proc	0,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1	Robimy wywar na mięsie z indyka- gotujemy go około 40minut.
KROK 2	Do wywaru dodajemy przecier pomidorowy.
KROK 3	Seler naciowy kroimy na mniejsze kawałki.
KROK 4	Marchew i Pietruszkę ścieramy na tarce na grubych oczkach i wraz z selerem dodajemy do zupy. Warzywa gotujemy 15 minut.
KROK 5	W Trakcie gotowania dodajemy przyprawy; zioła prowansalskie, pieprz , czosnek.

KROK 6 Na samym końcu dodajemy śmietanę. Ryz brązowy gotujemy i porcje przekładamy na talerz. Wlewamy zupę i serwujemy . Smacznego :)