Zupa z brokułem, ryżem i brukselka

SARENKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

woda	2 litry
marchewka	3 duze
korzeń pietruszki	2 duze
por	1
brukselka	100 g
brokuł	1 duzy
ryż	6 lyzek
seler naciowy	2 lodygi
cebula biała	1 duza

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Elementy kaczki dobrze wypłukać z krwi. Do dużego garnka nalewamy zimna wode, wrzucamy kosci, solimy i gotujemy przez ok. 50 minut na średnim, ale niewielkim ogniu. Warzywa , obieramy, myjemy i kroimy: Marchew, pietruszke i cebule w kostke, selera w paski, łodygę brokula w kostke, natomiast roze, dzielimy na mniejsze porcje, pora w plastry, z brukselki odcinamy twardsze czesci i zewnętrzne, brzydsze listki. Ryz przeplukac. Do gotującej wody (po 50minutach gotowania kosci z kaczki), dodajemy marchew, cebule i pietruszke, vegete, pieprz, gotujemy ok. 10minut i wrzucamy lisc laurowy, seler, por, brokul, brukselke i ryz, gotujemy przez 20 minut, pod przykryciem do miękkości warzyw, po czym doprawiamy do smaku, zdejmujemy pokrywke z garnka i nie pozostawiamy na goracym palniku (aby ryz nam się dalej nie sparzal).