

Zupa z cukini Edyty



EDYTA51



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukinia	1 średnia
marchew	2 szt
pietruszka	1 szt
ziemniaki młode	2 szt
porcja rosółowa	1 szt
ryż	1/2 szklanki
Kostki rosółowe Kucharek	2 szt
sól	szczypta
pieprz	szczypta
pietruszka zielona	pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Porcję rosółową myjemy i wkładamy do garnka po czym zalewamy wodą i doprowadzamy do wrzenia na małym ogniu. Jeżeli są szumowiny ściągamy je delikatnie i wrzucamy kostki rosółowe kucharek, startą cukinię, marchew, pietruszkę i ziemniaki. Ziemniaki pamiętajmy kroimy w kostkę i także nać pietruszki delikatnie szatkujemy i wrzucamy do reszty. Jak warzywa już są na wpół miękkie dodajemy ryż i gotujemy do miękkości. Możemy zupę zabielić także śmietaną lub jogurtem naturalnym i dekorujemy natką pietruszki wg uznania. SMACZNEGO!