

Zupa ryżowa Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurczak	1/2 sztuki
marchewka	1 sztuka
pietruszka	1 szruka
seler korzeniowy średniej wielkości	1/4 sztuki
cebula biała	2 sztuki
czosnek	4 ząbki
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
sól	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
ryż	1 szklanka
natka pietruszki	1/2 pęczka
koperek	1/2 pęczka
Ziele angielskie całe Prymat	4 ziarenka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka zalać zimną wodą i zagotować. Obrane cebule przypiec na płycie lub opalić nad gazem. Dodać opaloną cebulę, ząbki czosnku, ziele angielskie, kucharka i gotować na małym ogniu, aż kurczak będzie całkiem miękki. Wyjąć kurczaka, obrać i pokroić w kostkę. Rosół przecedzić i rozcieńczyć wodą (jest bardzo esencjonalny), doprawić solą, pieprzem i maggi. Dodać warzywa utarte na tarce z grubymi oczkami, wypłukany ryż. Gotować aż ryż będzie miękki. Dodać mięso kurczaka, posiekaną natkę i koperek. Smacznego!