

## Zupa krem z brokułów z ryżem jaśminowym i cebulką



### CUKIERECZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

|                        |          |
|------------------------|----------|
| <b>brokuł</b>          | 500 g    |
| <b>ziemniaki</b>       | 3 szt    |
| <b>serek topiony</b>   | 1 szt    |
| <b>bulion warzywny</b> | 1 kostka |
| <b>sól i pieprz</b>    | do smaku |

#### Kulki ryżowe

|                      |         |
|----------------------|---------|
| <b>ryż jaśminowy</b> | 100 g   |
| <b>koper świeży</b>  | 1 łyżka |
| <b>cebula biała</b>  | 1 szt   |

**sól do smaku**

**Pieprz kolorowy Prymat w młynku**

**olej do smażenia**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, umyć, pokroić kostkę, świeże brokuły podzielić na małe różyczki. Wodę (1 litr) zagotować dodać kostkę bulionową, wrzucić warzywa i gotować do miękkości. Gdy warzywa będą miękkie dodać serek topiony kremowy i mieszać aż się rozpuści. Wszystko dokładnie zmiksować i doprawić do smaku.

Ryż ugotować według przepisu na opakowaniu. Ostudzić. Cebulę obrać pokroić na kawałki, zeszklić na oleju. Do ryżu dodać cebulę, posiekany koperek, doprawić do smaku. Z ryżu uformować kulki. Podawać z zupą.

