

Zupa szczawiowa z ryżem



ANULA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Włoszczyzna na wywar(marchew,pietruszk,por i seler)

Szczaw(najlepszy swiezy,ale moze byc tez przecier ze sloika)

ryż

jajko

2-3 sztuki

śmietana kwaśna

mąka

cukier

przyprawa uniwersalna

sól

żeberka wieprzowe

żeberka wieprzowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z miesa i warzyw z dodatkiem warzywka i soli gotujemy wywar.Kiedy mieso zacznie robic sie miekkie dodajemy szczaw i przeplukany ryż, gotujemy az ryż bedzie miekki.Jajka gotujemy na twardo i kroimy w kostke.Make rozrabiamy z woda,nastepnie dodajemy do niej smietane i mieszamy do otrzymania jednolitej konsystencji,na koniec wlewam troche zupy i mieszamy,a dopiero wtedy wlewam to do garnka.Tak rozrobiona smietana nie zsiadzie sie w zupie.Doprawiam szczypta cukru i wsypuje pokrojone jajka(ja wsypuje bezposrednio do garnka z zupa)