

zupa pomidorowa z ryżem



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mieszanka warzywna	750 gram
puszka pomidorów bez skóry	1 puszka
przecier pomidorowy	1 sztuka
ryż	0,5 woreczka
śmietana mała	1 sztuka
mąka	2 łyżki
bulion	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do dużego garnka około 5 litrów wkładamy mieszankę warzywną, zalewamy wodą i gotujemy. Gdy zacznie wrzeć dodajemy kostkę bulionową. Po chwili dodajemy przecier pomidorowy a następnie ryż. Gdy ryż urośnie i się ugotuje to dodajemy pomidory z puszki i doprawiamy do smaku. W szklance rozrabiamy śmietanę z mąką i dodajemy zimną wodę- mieszamy montewką i wlewamy do zupy. Gotujemy jeszcze chwilę i gotowe. Im więcej damy śmietany tym zupa będzie bardziej kremowa