

ZUPA POMIDOROWA



AGNIESZKA144



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	3 SZT
pietruszka	1 SZT.
seler	1/2 SZT.
cebula	1 SZT
ryż	1/2 SZKL
koncentrat pomidorowy	1 SZT
ziele angielskie	2 ZIARENKA
pieprz	3 ZIARENKA
sól	DO SMAKU
bulion	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlać 2,5 litra wody, wrzucić kostki rosółowe. Cebulkę pokroić w drobną kostkę i wrzucić do wody wraz z zieleń, liściem i pieprzem. Zagotować, a w tym czasie obrać warzywa i zetrzeć je na tarce o grubych oczkach. Wrzucić do wywaru i doprowadzić do wrzenia. Dodać opłukany ryż i zamieszać. Gotować ok 20 minut często mieszając, aby ryż nie przywarł do garnka. Gdy ryż jest miękki dołożyć koncentrat pomidorowy i doprawić zmielonym pieprzem. Zagotować.