ZUPA CYTRYNOWA



GOSIA32

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

skrzydełka kurczaka	2 szt
ryż	300 g
cytryna	2 szt
śmietana 30%	1 l
jajko	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka z kurczaka umyć i ugotować na nich wywar,a następnie przecedzić.Ryż ugotować na sypko.Przestudzić i zmiksować go z małą ilością śmietany.Z cytryn wycisnąć sok i dodać do zupy.Połączyć zupę z papką ryżową i podgrzać.Jajka ubić i delikatnie wlać do zupy.SMACZNEGO!