

Lekka zupa koperkowa



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2331** Ocena: **51810**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 3 młode marchewki
- 1 pietruszka
- 1 mały seler
- 2 szalotki
- 100 g ryżu
- 1/2 łyżki masła klarowanego
- 1 pęczek koperku
- 50 ml mleka 1,5%
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Marchew, pietruszkę i seler ścieramy na tarce do jarzyn.

Szalotkę siekamy i razem z jarzynami i ryżem podsmażamy na rozgrzanym tłuszczu.

Oprószamy solą, zalewamy wrzątkiem (1,5l) i gotujemy do miękkości ryżu. Dodajemy posiekany koperek, doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem.

Zabielamy mlekiem.

Twoje notatki do przepisu: