

# Zupa pomidorowa - krem z ryzem

Autor: **Jagna**Przepisów: **96** Ocena: **1636**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- masło, ćwierć kostki
- cebula, 1 sztuka
- marchew, 1 sztuka
- seler, kawaleczek
- bulion drobiowy, 1 litr
- koncentrat pomidorowy, 1 puszka
- gotowany ryż, 1 szklanka
- sol, pieprz, bazylija, oregano, czosnek
- mąka, 2 łyżeczki
- śmietanka, wg. uznania
- oliwa z oliwek, 1,5 łyżeczki

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebule drobno posiekać, marchew i seler zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Na patelni rozgrzać oliwę z oliwek i masło, wrzucić warzywa i ząbek czosnku, chwilę poddusić posypać mąką i zasmażać. Wrzucić do wrzącego bulionu, dodać koncentrat pomidorowy, gotować aż marchewka będzie miękka, dodać przyprawy, można też doprawić odrobiną Maggi. Podawać ze śmietanką.

## Twoje notatki do przepisu: