

# Zupa potrawkowa



Autor: **GREGORSPEED**  
Przepisów: **2203** Ocena: **48838**

5-6 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 500 g mięsa drobiowego z rosółu
- 2 marchewki
- 1 łyżeczka masła
- 1 mała puszka groszku
- 1,5 litra rosółu drobiowego
- 3 łyżki ryżu
- 3 łyżki śmietany
- 1 łyżka mąki
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Ugotowane mięso z kurczaka ( u nas również żołądki drobiowe ) kroimy na kawałki. Marchew obieramy i kroimy w kostkę. Podsmażamy na maśle, zalewamy rosółem, gotujemy przez 15 min.  
Do rosółu wrzucamy mięso, groszek wraz z zalewą, ryż, gotujemy do jego miękkości. Zabelamy śmietaną wymieszaną z mąką i odrobiną gorącego rosółu. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.



Twoje notatki do przepisu: