

Zupa rabarbarowa



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **963** Ocena: **18189**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 kg rabarbaru
- 400 g cukru
- pół cytryny
- 1 łyżka mąki kukurydzianej
- cynamon
- 2 torebki ryżu

Sposób przygotowania:

- 1 Rabarbar obrałem, umyłem i drobno pokroiłem. Włożyłem rabarbar do garnka, zalałem 1 l litra wody, zagotowałem. Zmniejszyłem ogień i gotowałem, aż rabarbar całkowicie się rozgotował. Przetarłem go przez sitko. Startłem skórkę z połowy cytryny, wsypałem do przetartej zupy, dodałem cukier i cynamon. Podgrzewałem, mieszając, aby cukier się rozpuścił. Mąkę kukurydzianą rozprowadziłem w niewielkiej ilości zimnej wody, dodałem do zupy. W drugim garnku ugotowałem ryż. Nałożyłem ryż na talerz, zalałem zupą.



Twoje notatki do przepisu: