

Marchewkowa zupa krem

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Smacznego :)

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- młoda marchewka - 50 dag
- cebule - 2 szt.
- wywar warzywno-mięsny (drobiowego) - 2 l
- ryż - 10 dag
- masło - 4 łyżeczka(i)
- sól -
- cukier -

Etapy przyrządzania:

1. Marchewki dokładnie wyszorować, opłukać, pokroić w paski, wrzucić do lekko osolonego wrzątku, obgotować 5 minut, osączyć, przesmażyć na połowie masła.
2. Cebulę obrać, pokroić w kostkę, dodać do marchewek wraz z cukrem i solą, zalać warzywno-mięsnym wywarem, gotować około 20 minut na wolnym ogniu.
3. Wrzucić ryż, gotować pod przykryciem jeszcze 25 minut, przetrzeć przez sito i jeszcze raz zagotować.
4. Włożyć resztę masła, można przybrać zieleniną.

