



## Zupa z cykorii

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- cykoria - 450 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 2 sztuki
- woda - 1 litr
- starty parmezan - 4 łyżki
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- cebula - 1 sztuka
- ryż - 100 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- margaryna - 4 łyżki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Bulionetki rozprowadź w litrze wrzątku.
2. Z cykorii odetnij dolną część, a liście pokrój w centymetrowe paski.
3. Pokrój cebulę, wrzuć ją na roztopioną margarynę i smaż przez 4 minuty. Dodaj cykorię i smaż 2 minuty.
4. Wlej połowę bulionu, dopraw go pieprzem i odrobiną soli, po czym gotuj przez 35 minut.
5. Wlej resztę bulionu, dodaj ryż i gotuj przez 20 minut. Zupę dopraw gałką muskatołową, pieprzem i solą. Posyp posiekaną natką pietruszki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)