



przepisy.pl

Delikatna i bogata zupa z curry



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- Rosół szlachetny drobiowo-wołowy Knorr** - 1 sztuka
- łodyga selera naciowego lub kilka plasterów korzenia
- marchew - 1 sztuka
- żółta papryka - 1 sztuka
- ryż jaśminowy - 100 gramów
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 łyżka
- Curry Knorr** - 3 łyżki
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- śmietana 18% - 1 łyżka
- olej - 2 łyżki
- woda - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę drobno posiekaj, a pozostałe warzywa pokrój w paski. Podsmaż je na oleju przez około 3 minuty.
2. Dodaj ryż i zalej go 1 litrem wody. Następnie dodaj rosół Knorr, wsyp curry i całość gotuj do momentu, kiedy ryż będzie miękki.
3. Na koniec przypraw zupę imbirem i ostrą papryką. Wlej na talerz i podawaj udekorowaną śmietaną.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl