



przepisy.pl

# Wyśmienita zupa z sezamem i czosnkiem

 45 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- pasta sezamowa Tahiti - 150 gramów
- ryż - 50 gramów
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- bulion - 1 litr
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- skórka starta z cytryny - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Bulion podgrzej i ugotuj w nim ryż.
2. Czosnek posiekaj drobniutko i wymieszaj razem z pastą sezamową, sokiem z cytryny, skórką i ziołami. Rozprowadź sos odrobiną wody i wymieszaj.
3. Dodaj odrobinę ciepłego bulionu i gdy ryż będzie już gotowy wlewamy przygotowany sos do zupy.
4. Mieszaj energicznie i podaj na talerze. Wyśmienitą zupę z sezamu przed podaniem oprósz świeżo zmielonym pieprzem.

---

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)