



Zupa cytrynowa

przepisy.pl



Składniki:

- cytryna - 50 dekagramów
- Bulion cielęcy Knorr** - 3 sztuki
- ryż - 20 dekagramów
- żółtka - 2 sztuki
- pieprz biały
- cukier

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj 1,5 litra wody i dodaj kostki Bulionu cielęcego Knorr.
2. Opłucz ryż. Następnie zalej osolonym wrzątkiem, gotuj kilka minut.
3. Odcedź i przepłucz, a następnie odsącz i ugotuj w wywarze.
4. Sparz cytryny i zetrzyj skórkę.
5. Pokrój cytryny w półplasterki usuwając pestki i dodaj do zupy razem z otartą skórką.
6. Wymieszaj żółtka z małą ilością gorącej zupy. Gotuj zupę 10 minut, dodaj żółtka połączone z zupą i dopraw do smaku. Zupę cytrynową podawaj zaraz po ugotowaniu.

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