



przepisy.pl

Zupa ogórkowa z ryżem



 90 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- udko kurczaka - 1 sztuka
- woda - 2 litry
- marchew - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- lubczyk - 2 gałązki - 1 sztuka
- pieprz - 5 sztuk
- ziele angielskie - 5 sztuk
- liść laurowy - 3 sztuki
- ryż - 0.5 szklanek
- kiszone ogórki - 6 sztuk
- sól i pieprz do smaku - 1 sztuka
- śmietana 30% - 0.5 szklanek
- posiekana natka pietruszki - 3 łyżki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr - 2 łyżki**

Sposób przygotowania:

1. Do garnka wkładam 1 udko z kurczaka i zalewam wodą (ok. 2 litrów). Dodaję 1 marchewkę, pietruszkę, kawałek selera, 2 ząbki czosnku (wszystkie warzywa oczywiście obrane, umyte i pokrojone na mniejsze kawałki). Dodaję przyprawy: 2 gałązki świeżego lubczyku, 5 ziaren pieprzu, 5 ziaren ziela angielskiego, 4 liście laurowe, 2 łyżki przyprawy uniwersalnej.
2. Całość gotuję ok. 1 godziny. Po tym czasie odcedzam wywar. Wsypuję do niego pół szklanki ryżu i 5 - 6 ogórków kiszonych startych na grubej tarce.
3. Udko z wywaru obieram i mięso pokrojone na mniejsze kawałki również dokładam do gotującej się na małym ogniu zupy. Od czasu do czasu mieszam, żeby mi ryż nie przywarł do garnka.
4. Również marchewkę z wywaru kroję w kostkę i dorzucam do zupy. Gotuję całość do momentu gdy ryż będzie miękki. Przyprawiam do smaku solą i pieprzem.
5. Na koniec wlewam do zupy pół szklanki śmietany 30%. Zupę nalewam na talerze i każdą porcję posypuję natką pietruszki.

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