



Zupa ryżowa

przepisy.pl



40 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- filet z flądry - 50 dekagramów
- Bulionetka drobiowa Knorr**
- łodygi selera naciowego - 1 sztuka
- dymki - 2 sztuki
- kapusta kiszona - 1 łyżka
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- papryczki chili - 4 sztuki
- ryż jaśminowy - 3 szklanki
- woda - 4 szklanki
- ocet owocowy - 0.5 szklanek
- sos rybny - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Papryczki zalej octem i odstaw na co najmniej kilka godzin do lodówki.
2. Czosnek posiekaj, po czym podsmaż. Gdy zbrązowieje, zdejmij go z ognia. Posiekaj kapustę kiszoną.
3. Przygotuj wywar z Bulionetki domowej drobiowej Knorr i wody.
4. Do garnka wlej bulion, dodaj ryż oraz kapustę, następnie dopraw do smaku pieprzem i solą (jeśli zachodzi taka potrzeba). Gotuj przez 10 minut na małym ogniu.
5. Włóż ryby i gotuj kolejne 10 minut – do momentu, gdy filety zmienią kolor. Dodaj seler, dymki i sos rybny. Przed podaniem posyp zupę smażonym czosnkiem oraz świeżą kolendrą i przypraw przygotowanym wcześniej octem chili.

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