



przepisy.pl

Zupa selerowa z ryżem



Składniki:

- masło - 2 łyżki
- oliwa - 2 łyżki
- seler naciowy łodygi - 12 sztuk
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- liść laurowy - 1 sztuka
- ryż - 250 gramów
- tarty parmezan - 4 łyżki
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Łodygi selera drobno siekamy.
2. W garnku rozgrzewamy łyżkę masła i oliwę.
3. Dodajemy seler, liść laurowy i posiekaną natkę.
4. Podsmażamy 10 minut aż zmiękną.
5. Dodajemy 1,5l wody i Bulion na włoszczyźnie Knorr.
6. Doprowadzamy do wrzenia, gotujemy 15 minut.
7. Dodajemy ryż, gotujemy do miękkości. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku.
8. Dodajemy pozostałą łyżkę masła. Podajemy posypaną parmezanem.

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