



przepisy.pl

Zupa z makaronem ryżowym i mięsem mielonym

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Rosół wołowy Knorr - 2 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- kolendra - 2 sztuki
- makaron ryżowy - 100 gramów
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- mięso mielone - 250 gramów
- sos rybny - 3 łyżki
- kapusta pekińska liście - 5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron zalej wrzątkiem i odstaw na 10 minut.
2. Kapustę pokrój w paski, liście i łodygi kolendry posiekaj, a korzenie odłóż
3. Czosnek umieść w moździerzu, dodaj korzenie kolendry, pieprz oraz sól i rozgnieć na pastę.
4. Do mięsa dodaj pieprz oraz sól.
5. Garnek napełnij litrem wody, wrzuć kostki Rosół wołowy Knorr oraz pastę z czosnku i doprowadź do wrzenia.
6. Z mięsa lep klopsiki i wrzucaj je do zupy. Gotuj przez 2 minuty.
7. Dodaj odcedzony makaron, sos rybny i gotuj jeszcze minutę. Zupę serwuj posypaną kolendrą.

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