



przepisy.pl

Zupa z makaronem ryżowym i wieprzowiną

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- mięso mielone wieprzowe - 250 gramów
- kolendra - 2 sztuki
- bulion wołowy - 2 łyżki
- makaron ryżowy - 100 gramów
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- sos rybny - 3 łyżki
- kapusta pak choi - 0.5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron zalej gorącą wodą i odstaw na 10 minut.
2. Posiekaj listki i łyżki kolendry, korzenie odłóż. Kapustę pokrój w paski.
3. Czosnek przełóż do moździerza, dodaj korzenie kolendry, sól i pieprz. Rozgnieć na pastę.
4. Mięso przypraw solą i pieprzem.
5. Zagotuj litr wody z bulionem i pastą z czosnku i kolendry.
6. Z mięsa ulep klopsiki i wkładaj je do wrzącej zupy. Gotuj 2 minuty.
7. Dodaj kapustę, makaron i sos rybny i gotuj minutę. Posyp pieprzem i kolendrą.

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