



Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

## **Krupnik z ryżu**

Przyozdobić natką

### **Składniki:**

- natka pietruszki, 1 szt.
- masło, 1 dag
- sól, 1 szczypta
- przyprawa do zup, 0.5 łyżecz.
- ryż , 10 dag
- wywar z kości, 5 szkl.

### **Sposób przygotowania:**

Ryż umyć w zimnej wodzie, dodać do gotującego się wywaru, ugotować. Gdy ryż będzie miękki, dodać posiekaną zieleninę i wyjęte z wywaru pokrajane warzywa. Zupę doprawić do smaku solą i przyprawą do zup, dodać surowe masło.

