Zupa gołąbkowa bez mięsa z szybkowaru

Fiolka13

Polecane na: **zupa**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

- Kapusta biała mała - 1 szt.
- Cebula czerwona - 1 szt.
- Czosnek - 2 ząbek
- Marchew - 1 szt.
- Seler - plaster
- Przecier pomidorowy - 1 litr
- Ryż - 2 szklanka
- Woda - 1,5 litr
- Przyprawy : sól,pieprz,majeranek,bazylia,kurkuma,czosnek granulowany - do smaku
- 3 ziele ang. -
- 2 liście laurowe -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę poszatkować (bez głębia). Wrzucić do garnka wraz z warzywami pokrojonymi w kostkę . Dodać przyprawy, wlać wodę . Zamknąć w szybkowarze i gotować 20 minut . Po otworzeniu dolać przecier
Ryż ugotować zgodnie z przepisem . Można go dodać w całości do zupy lub osobno każdemu na talerz