



Zupa jarzynowa na króliku

 Tylko z Natury

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 75 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

- kawałki królika – płaty brzuszne i mostek z żeberkami - 1/2 kg
- średnia marchew - 3 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- ziemniaki - 1/2 kg
- ryż biały - 1/2 szklanka
- groszek konserwowy - 1 opakowanie
- por - kawałek
- bulwa selera - kawałek
- natka pietruszki - trochę
- sól morską - do smaku
- pieprz w ziarnach - 4-5 szt.
- śmietana 18% - 2 łyżka
- woda - 2 litr

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kawałki mięsa zalać zimną wodą, dodać ziarna pieprzu, gotować ok. 30 minut. Przecedzić przez sito w celu zebrania burzyny (można zrobić to łyżką). Dodać ryż. Po 10 minutach dodać obrane i pokrojone w kostkę warzywa. Jedynie por dodajemy w całości. Jak warzywa i mięso będą miękkie dodać groszek konserwowy zagotować.

Ja w tym miejscu odlewam część zupy i wraz z mięsem z królika miksuję ją dla malutkiej córeczki.

Pozostałą zupę doprawiam solą (gdy nie macie małego brzdąca możecie już na początku gotowania wstępnie posolić wywar), oraz zabielić śmietaną. Zagotować. Podawać posypaną natką pietruszki.