




Zupa pomidorowa bezglutenowa

 Dominika Olivia

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

marchew - 2 szt.

pietruszka - 1 szt.

por - 1 szt.

seler - 1 szt.

kostka bulionowa - 1 szt.

przecier z pomidorów - 1 opakowanie

ziele angielskie - 4 szt.

liść laurowy - 4 szt.

sól - 1 szczypta

woda - 3 litr

ryż - 1-2 szklanka

Dodatkowe info:

Zupę możesz ugotować również na mięsie, po prostu najpierw zagotuj mięso, gdy pojawią się szumowiny na powierzchni wody zdejmij je i dodaj warzywa.

Sprawdź czy bulion nie ma glutenu - wegetarianie i weganie powinni wybierać bulion w kostkach odpowiednio dla wegetarian/wegan.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotuj bazę pod zupę - w garnku zagotuj wodę z marchewką, pietruszką (korzeń), kawałkiem selera i kawałkiem z pora (kawałek ok. 10 cm długości ukroić z pora, więcej nie przecinać). Dodaj kostkę bulionową do smaku. Dodaj ziele i liście.

KROK 2: Dodaj przecier i wsyp szklanę lub dwie ryżu. Gotuj aż ryż będzie gotowy, jeśli zupa nie ma smaku dodaj więcej przecieru.