




## Zupa ryżowa na indyku

 Wafelek2601

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

skrzydełko z indyka - 1 szt.

marchew - 2 szt.

pietruska - 1 szt.

seler - 1/2 szt.

natka pietruszki - 1/2 pęk

liść laurowy - 2 szt.

ziele angielskie - 4 szt.

pieprz - do smaku

sól - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Skrzydełko umyć, zalać 1,5 litrami wody, zagotować. Wyjąć szumowiny.

**KROK 2:** Jarzynę obrać, umyć, osuszyć, zetrzeć na grubych oczkach.

**KROK 3:** Dodać do gotującej się zupy, dodać liście laurowe i ziele angielskie oraz łyżeczkę soli. Kiedy skrzydełko będzie prawie miękkie wsypać ryż. Gotować do miękkości. Na koniec dodać pokrojonego w krążki pora oraz posiekaną natkę. Gotować razem 10 minut.

**KROK 4:** Przyprawić do smaku. Podawać na gorąco.