



# Оризова супа с лимони

⌚ 30—45 Минути 

## Подготовка

- 1 Измийте и нарежете пряза на кръгчета.
- 2 Сложете ориза с пилешкия бульон в тенджерата. Оставете да къкри около 15 минути след като заври и добавете пряза. Овкусете с джинджифил, щипка индийско орехче, черен пипер и сол и оставете на котлона на умерен огън.
- 3 През това време разбийте яйцето с вилница в купа. Добавете лимоновия сок и малка част от бульона при непрекъснато бъркане. Изсипете яйчената смес в тенджерата, разбъркайте и гответе още около 10 минути.
- 4 Сервирайте супата с поръсен магданоз и настъргана кора от лимон.

## Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 ml	Пилешки бульон
1 бр.	Праз лук
40 g	Ориз
1 бр.	Яйце
3 с.л.	Лимонов сок
	Настъргана кора от ½ лимон
1 ч.ч.	Пресен магданоз
	♦ Индийско орехче, мляно
½ ч.л.	♦ Джинджифил, млян
	♦ Черен пипер на зърна
	♦ Морска сол

