

Supă de orez cu legume

30—45 Min.

Pregătire

1. Pentru prepararea supei, prazul este mai întâi spălat și apoi tăiat în inele fine. Se fierbe orezul în supa de pui.
2. Se fierbe la foc mic timp de aproximativ 15 minute și apoi se adăugă inelele de praz. Rafinați cu un vârf de ghimbir și un vârf de nucșoară. Se fierbe sub supraveghere încă 10 minute.
3. Adăugați treptat sucul de lămâie.
4. Acum supa poate fi scoasă de pe aragaz. Se condimentează din nou cu un praf de sare și piper alb și se servește cu pătrunjel proaspăt tocat și coajă de lămâie.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

0.5 l	Supă de pui
1	Praz
40 g	Orez cu bob scurt
1	Ou
3 linguri	Suc de lămâie
0.5	Lămâie (coaja rasă de la o jumătate de lămâie)
1 vârf	Nucșoară măcinată
1 vârf	Piper alb măcinat
1 vârf	Ghimbir măcinat
1 cana	Pătrunjel proaspăt