

Egipska zupa cebulowa

Przepis dodany przez użytkownika trini6



zupa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cebule - 4 szt.
- ryż - 1 szkl.
- rosół - 1 l
- śmietana - 100 ml
- oliwa - 4 łyżka(i)
- mąka - 2 łyżka(i)
- sok z cytryny -
- sól pieprz -

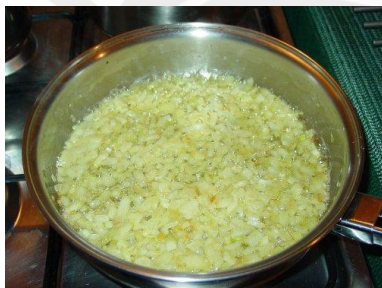
Etapy przyrządzania:

1.



Cebulę obrać, opłukać posiekać

2.



Oliwę rozgrzać, włożyć cebulę i smażyć, mieszając, na wolnym ogniu, aż stanie się szklista. Oprószyć mąką i mieszać, zesmażyć na złoty kolor

3.

Stopniowo, cały czas mieszając, wlewać rosół i gotować na małym ogniu jeszcze 15 minut

4.



Ryż ugotować na sypko

5.

Dodać do zupy i mocno razem podgrzać. Zupę zdjąć z ognia, doprawić do smaku sokiem z cytryny, solą oraz pieprzem. Zupę połączyć ze śmietaną