

Karičková polievka s ryžou a špargľou

Potrebuje

- - 2 nakrájané cibule
- - 2 lyžičky citrónovej kôry
- - 3/4 šálky guľatozrnnej ryže
- - 1/2 črievka Karičky
- - 0,75 l kuracieho vývaru
- - 200 g nakrájanej špargle
- - 2 veľké hrste nasekaného špenátu
- - 1/4 lyžičky mletého muškátového orieška
- - 2 PL olivového oleja

Postup

Rozohrejeme olej vo veľkom hrnci. Pridáme nakrájanú cibuľu, osmažíme a pridáme citrónovú kôru. Potom pridáme suchú ryžu a miešame 3 minúty. Prilejeme vývar a privedieme do varu. Potom prikryjeme, znížime plameň a varíme 10 minút. Pridáme špargľu, špenát, muškátový oriešok a odkryté povaríme ešte asi 3 minúty alebo pokiaľ špargľa nie je al dente. Nakoniec pridáme polovicu črievka Karičky a polievku premiešame. Podávame ihneď. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielal: Roman z Levíc

náročnosť: nízka

čas:

porcie: 2