

Zupa cytrynowa

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



Zupa cytrynowa jest lekkostrawna i niskokaloryczna.

Czas przygotowania: 40 minut
Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Bulion z drobiu - 1 i 1/2 l
- Ryż długoziarnisty - 50 g
- Jajka - 4 szt.
- Sok z 2 cytryn -
- Sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Bulion z drobiu zagotować. Ryż umyć, odsączyć, wsypać do bulionu, a następnie gotować pod przykrywką 15-20 minut, na małym ogniu
- 2.** Jajka wbić do miseczki, lekko ubić na pianę, stopniowo dolewając sok cytrynowy. Odląć szklankę wrzącego bulionu, po trochu wlewać do masy jajecznej, stale mieszając
- 3.** Garnek z bulionem zdjąć z ognia, a następnie ciągle mieszając, wlewać masę jajeczną. Zupę podgrzać, ale nie gotować doprawić do smaku solą i pieprzem