

Zupa jogurtowo-miętowa

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Kuchnia turecka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1,5 litra bulionu mięsnego -
- 10 dag ryżu -
- łyżeczka posiekanej świeżej mięty -
- łyżeczka masła -
- 25 dag gęstego jogurtu naturalnego -
- żółtko -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ryż wsypujemy do bulionu i gotujemy około 15 minut na małym ogniu pod przykryciem. Mieszamy jogurt z żółtkiem, nie przerywając mieszania, powoli wlewamy do zupy. Zdejmujemy zupę z ognia, studzimy. Topimy masło, wrzucamy do niego posiekana miętę (na kilka sekund) Mięte z masłem dodajemy do zupy. Możemy przyprawić do smaku słodką papryką.

