

# Zupa pomidorowa z ryżem i mięsem mielonym

Autor: **ErJot**Przepisów: **686** Ocena: **6189**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- rosół/bulion 4 szklanki
- mięso mielone 40 dag
- zmiksowane pomidory 3 szklanki
- ryż 10 dag
- cebula 1 szt
- olej do smażenia
- harissa do smaku
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- czosnek 2 ząbki

## Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni rozgrzewamy niewielką ilość oleju, wrzucamy drobno posiekane cebulę i czosnek. Podsmażamy do czasu aż staną się szkliste uważając by czosnek się nie zrumienił. Dodajemy mięso mielone, doprawiamy do smaku /raczej na pikantnie/ i podsmażamy do lekkiego zrumienienia.  
Rosół /lub bulion np. z kostki/ podgrzewamy, dodajemy zmiksowane pomidory /mogą być świeże lub z puszki czy kartonu/ i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Wsypujemy surowy ryż i /od czasu do czasu mieszając/ gotujemy na małym ogniu ok. 10 min. Następnie do zupy pomidorowej dodajemy podsmażone mięso mielone i często mieszając gotujemy do czasu aż ryż będzie miękki.

\* Jeśli zupa jest zbyt gęsta możemy dodać bulionu lub rosółu.



Twoje notatki do przepisu: