

# Zupa z indykiem, fasolą i ryżem

Autor: **wjosna**Przepisów: **332** Ocena: **3866**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżka oleju
- 1/2 kg mięsa mielonego z indyka
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1/2 łyżeczki ostrej papryki
- 100 g ryżu białego
- 1,5 litra wywaru lub rosółu
- 1/2 litra passaty pomidorowej
- 1 puszka fasoli
- 1 puszka kukurydzy
- Pieprz, sól
- garść bazylii,
- 50 g startego parmezanu do posypania

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokroić w kawałki, czosnek posiekać, w dużym garnku rozgrzać olej, dodać cebulę, podsmażyć 2-3 minuty, dodać czosnek i mięso, oba rodzaje papryki, smażyć mieszając ok 5-7 minut, aż mięso wytrąci wodę, i podsmaży się z każdej strony.
- 2 Do garnka dodać ryż, zmieszać, posolić całość i zalać rosółkiem. Gotować 15 minut. Dodać passatę, odsączoną fasole i kukurydzę, gotować kolejne 10 minut.
- 3 Doprawić solą i pieprzem, podawać zupę posypaną bazylią i parmezanem.

## Twoje notatki do przepisu: