

Hovädzí vývar s ryžou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup prípravy

Hovädzie mäso zalejeme vodou, pridáme korenie, koreňovú zeleninu, cibuľu a varíme na miernom ohni. Po uvarení mäso vyberieme, oberieme, zeleninu nakrájame na kocky a vložíme všetko do vývaru. Dochutíme polievkovým korením, dosolíme a pridáme uvarenú ryžu. Zdobíme petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie

- **AT Jazmínová ryža** 1 000 g - 60 g
- **Mrkva** - 60 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Petržlen** - 60 g
- **Zeler** - 60 g
- **Hovädzie zadné** - 400 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Nové korenie** - 0.5 g
- **Čierne korenie celý** - 0.4 g
- **Polievkové bylinky** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 8 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

