

Zázvorová polévka s rýží

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 2 ks
- Česnek 5 stroužek
- Krůtí křídlo 1 ks
- Mletý zázvor 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji zpěníme na kolečka nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek a zázvor. Přidáme maso, osolíme, opepříme, podlejeme trochou vody a dusíme doměkka. Měkké maso vyjmeme, do hrnce přidáme vodu, do vařící vsypeme opranou rýži a vaříme do změknutí rýže. Nakonec do polévky vložíme maso obrané z kostí a nakrájené na kousky a zelenou petrželku.