

 60 de minute  2 portii  Mediu

Ingrediente

Orez cu bob lung - 100 de grame
Ceapa - 1 bucata
Margarina - 50 de grame
Supa de pui - 1 litru
Iaurt - 200 de grame
Faina - 1 lingura
Galbenus de ou - 1 bucata
Sare Zeama de lamaie Piper Menta uscata - 1 lingurita

Mod de preparare

1. Tai ceapa solzisorii. Intr-o cratita pui ceapa si 25 g margarina. Lasi sa se aureasca si adaugi supa de pui si orezul spalat. Fierbi 25 de minute pana e moale orezul.
2. Pui iaurtul intr-un castronel impreuna cu faina si galbenusul. Omogenizezi pasta obtinuta. Iei supa de pe foc. Adaugi in pasta de iaurt cateva linguri de supa pentru a o mai subtia.
3. Pui in oala pasta de iaurt si mai pui putin supa pe foc, dar nu trebuie sa clocoteasca. Iei supa de pe foc si o potrivesti de sare si piper. Adaugi zeama de lamaie dupa plac.
4. Restul de margarina o topesti intr-o craticioara, adaugi menta uscata si un varf de cutit de piper. Servesti supa in boluri cu putina margarina condimentata cu menta si cu lipii turcesti.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>