

Uzená polévka

vývar z uzeného masa (žeber)
kořenová zelenina
cibule
rýže
pepř, sůl

Ná trošce sádla z vývaru orestujeme nakrájenou cibulku, přidáme očištěnou pokrájenou zeleninu a zalijeme teplým přecezeným vývarem (zbaveným přebytečného tuku). Vaříme, dokud není zelenina téměř měkká. Přidáme hrst propláchnuté rýže a společně dovaříme. Dochutíme solí a pepřem. Podáváme s bylinkami.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---