



Продукти:

500 гр моркови
70 гр масло
1 глава лук
1 с.л. брашно
80 гр ориз
сол на вкус
кубче зеленчуков бульон

Застройка:

2 жълтъка
200 мл прясно мляко

Начин на приготвяне:

Почистете, измийте и нарежете на парчета морковите.
Сварете в леко подсолена вода, извадете, охладете леко и пасирайте.
Запържете ситно нарязания лук и брашно в маслото.
Разредете с морковния бульон, прибавете почистения и измит ориз, варете до готовността му.
Подправете с натрошения бульон.
Прибавите морковите в супата, пасирайте отново до гладкост.
Застройте с разбитите в млякото жълтъци.