



2 [kostki rosółowe](#)

200 g gęstej śmietany 18%

30 g [mączki ryżowej](#)

80 g świeżych liści lubczyku

woda

- do naczynia miksującego wlać 2 MT wody i dodać pozostałe składniki, zmisować - 20 sek., obr. 10
- uzupełnić wodą do 1 litra, gotować - 10 min, obr. 2, temp. 100 st.
- ponownie zmiksować - 15 sek., obr. 10

Uwagi:

1. Do zupy już na talerzach można dodać ćwiartki ugotowanego na twardo jajka.
2. Będziemy mieli pewność, że zupa jest bezglutenowa, jeśli użyjemy śmietany bez żadnych dodatków (zagęstników itp.) oraz kostki rosółowej i mączki ryżowej wykonanych samodzielnie.