



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.