



Tekst i zdjęcie: **Lenka86** - Szef Kuchni (1295)

Zupa ogórkowa ze śmietaną

Ogorki można ugotować z dodatkiem masła

Składniki:

- kości, 25 dag
- włoszczyzna, 25 dag
- ogórek kiszony, 25 dag
- śmietana, 1 szkl.
- mąka , 4 dag
- papryka, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę i kości umyć, oczyścić, opłukać, ugotować wywar, odcedzić. Ogórki cieniutko poszatkować. Zupę podprawić mąką i śmietaną, zagotować, wymieszać z surowymi ogórkami, dodać do smaku kiszzonego soku ogórkowego i soli, lekko ogrzać. Ogórki do tej zupy można też, po obraniu, ugotować do miękkości z dodatkiem masła i połączyć z zupą, lecz wtedy ich smak jest nieco zmieniony. Podawać z ziemniakami lub kostką z manny.

