



Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

## **Zupa ogórkowa**

Nie ma sobie równych

### **Składniki:**

- cynaderka wieprzowa, 1 szt.
- posiekany koper, 0.5 łyżecz.
- śmietana, 12 dag
- mąka , 3 dag
- ogórek kwaszony, 2 szt.
- ziemniak, 50 dag
- włoszczyzna, 20 dag
- kości wieprzowe, 15 dag

### **Sposób przygotowania:**

Nastawić kości na wywar. Cynaderki umyć, przekrajać, sparzyć dodać do wywaru, razem gotować. Gdy cynaderki będą na wpółmiękkie, dodać przygotowaną włoszczyznę, ugotować ją do miękkości, po czym wywar precedzić, włożyć umyte, obrane i pokrajane w kostkę ziemniaki. Gdy będą prawie miękkie, zagęści zupę mąką rozmieszaną ze śmietaną, zagotować. Wsypać posiekany koperek. Cynaderki pokrajać w cienkie plasterki, ogórki umyć, obrać, pokrajać w drobną kostkę lub cienkie plasterki włożyć do zupy. Zupę ogórkową można również gotować na wywarze z samych warzyw lub kości i warzyw. Bardzo smaczna jest ugotowana na kościach i podróbkach kurzych, a także z rozklejoną kaszą perlową (pół szklanki). Wtedy dodaje się do zupy samą śmietanę.

