



Tekst i zdjęcie: **frater007** - SzeF Kuchni (1330)

Zupa ogórkowa

Nie ma lepszej

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Składniki:

- wywar z kości, 500 g
- włoszczyzna, 50 g
- marchew, 50 g
- ogórek kwaszony, 100 g
- ziemniak, 100 g
- tłuszcz, 10 g
- śmietana, 50 g
- mąka , 2 g
- sól, 1 szczypta
- przyprawy, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Warzywa rozdrobnić, dodać do wywaru, posolić i gotować. Następnie dodać pokrojone ziemniaki. Ogórki kwaszone zetrzeć na tarce o dużych otworach. Gdy ziemniaki są już miękkie do wywaru dodać ogórki, tłuszcz i śmietanę rozmieszaną z mąką. Zupę zagotować i doprawić do smaku.

