

# Zupa ogórkowa



Autor: **antena28**  
Przepisów: 28 Ocena: 2241

3-4 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- \*rosół lub wywar z kostki rosołowej lub z kości wędzonych 1,5-2L
- \*marchewka 2szt.
- \*pietruszka 1szt. (korzeń)
- \*koperek
- \*natka pietruszki
- \*ziemniaki 4-5szt.
- \*słoik ogórków kiszonych
- \*masło do duszenia warzyw
- \*śmietana 1-2 łyżki.
- \*sól ,pieprz, przyprawa do zup, cukier.

## Sposób przygotowania:

- 1 Do gotującego się rosółu wrzucamy ziemniaki pokrojone w kostkę , marchewkę i pietruszkę ścieramy na tarce o grubych oczkach i podsmażamy na maśle(2-3 łyżki.)  
ok. 10min. następnie wrzucamy do wywaru .
- 2 Ogórki 6-7 szt. obieramy ze skórki i również ścieramy na tarce o grubych oczkach i podobnie jak warzywa podduszamy na maśle i podlewamy odrobina wody ok. 10-15min.
- 3 Gdy ziemniaki będą miękkie wrzucamy do naszej zupy podduszone ogórki , do zupy dolewamy również wodę z ogórków ok. 0,5- 1szl. (w zależności od gustu)
- 4 Śmietanę mieszamy w kubku z odrobiną zimnej wody ,następnie wlewamy do kubka kilka łyżek gorącej zupy aby zahartować śmietanę (wtedy nam się nie zważy w zupie)  
Całość wlewamy do zupy i zagotowujemy.  
Dodajemy przyprawy oraz pokrojony koperek i natkę pietruszki.

SMACZNEGO!!!

Twoje notatki do przepisu: