

Zupa ogórkowa



Autor: **MojaKuchnia**
Przepisów: 52 Ocena: 2659

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 400 g kiszonych ogórków
- 5 skrzydełek z kurczaka
- 3 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 por
- 5 ziemniaków
- 200 ml śmietany 18%
- kilka liści laurowych
- kilka ziaren ziela angielskiego
- sól
- pieprz ziarnisty

Sposób przygotowania:

- 1 Skrzydełka dokładnie myjemy, wkładamy do dużego garnka, zalewamy wodą i wstawiamy do gotowania.

Dodajemy przyprawy i solimy.

- 2 Obieramy marchewkę, pietruszkę i por. Marchewkę kroimy w kostkę.

Kiedy skrzydełka się podgotują, zbieramy z powierzchni szumowiny i dorzucamy warzywa. Gotujemy wszystko aż skrzydełka zaczną się rozpadać.

- 3 Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę, przekładamy do garnuszka, zalewamy wodą, solimy i wstawiamy do podgotowania – nie kogać być całkiem miękkie.

Kiedy skrzydełka będą już mocno ugotowane z wywaru wyjmujemy mięso, pietruszkę i pora.

Dodajemy do wywaru podgotowane ziemniaki.

- 4 Obieramy ogórki kiszone i kroimy w kostkę lub ścieramy na grubej tarce. Dodajemy do wywaru. Dolewamy pół szklanki kwasku z kiszenia ogórków.

Na koniec zabelamy zupę śmietaną rozrobioną w niewielkiej ilości letniej wody. Gotujemy wszystko jeszcze 5 minut.

Doprawiamy do smaku pieprzem i solą.



Twoje notatki do przepisu:

