

# ZUPA OGÓRKOWA



Autor: **LIDECZKA**  
Przepisów: **255** Ocena: **18927**



3-4 os.



30 min



średnie przystępne



## Składniki:

- porcja rosółowa (lub kości schabowe), 1
- duża marchew, 1
- mała cebula, 1
- korzeń pietruszki, 1
- sól, pieprz ziarnisty, liść laurowy, ziele angielskie
- ogórki kiszane, ok. 6
- kubek śmietany do zupy (18%), 1
- ziemniaki

## Sposób przygotowania:

- 1 Porcję rosółową podzielić na części, zagotować w osolonej wodzie, odszumować. Do gotującego się wywaru dodać obraną cebulę, marchew pokrojoną w plastry, i cały korzeń pietruszki. Następnie dodać pieprz, ziele, liść laurowy, gotować.
- 2 W tym czasie zetrzeć kiszane ogórki na grubej tarce do jarzyn. Dodać do gotującego się wywaru. Gotować do miękkości ogórków.
- 3 Ziemniaki obrać, umyć, ugotować w solonej wodzie.. Po ugotowaniu rozdrobnić.
- 4 Gdy wywar jest już gotowy, dodać śmietankę.
- 5 do misek nałożyć ziemniaczki, zalać zupą. Smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: