

## Doradca Smaku XIII: Zupa ogórkowa z zacierkami, odc. 22



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>papryczka chili</b>	1 sztuka
<b>cebula</b>	1/2 sztuki
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>por (biała część)</b>	1 sztuka
<b>marchewka</b>	1 sztuka
<b>pietruszka</b>	1 sztuka
<b>seler naciowy</b>	1 gałązka
<b>rosół drobiowy</b>	1 litr
<b>masło klarowane</b>	do smażenia
<b>ogórki kwaszone Smak</b>	6 sztuk

#### Do smaku:

**Liść laurowy suszony Prymat**

**Ziele angielskie całe Prymat**

#### Zacierki:

**jajko** 1 sztuka

**mąka** 2 łyżki

#### Do smaku:

**Sól ziołowa jodowana Prymat**

**Do dekoracji:**

**koperek świeży**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy warzywa: łodygę selera drobno siekamy, połowę cebuli kroimy w kosteczkę, chili w plasterki, a czosnek siekamy. Pora kroimy w półplasterki, pietruszkę i marchewkę ścieramy na tarce na grubych oczkach. Na rozgrzaną patelnię wrzucamy masło klarowane, a gdy się rozpuści dodajemy cebulę, pora, czosnek i chili. Całość mieszamy i smażymy, aż warzywa zeszkłą się. Do reszty składników dodajemy pietruszkę, marchewkę i selera. Łączymy składniki i przyprawiamy je zieleń angielskim. Wszystkie produkty przekładamy do gotującego się bulionu.

Na tarce na dużych oczkach ścieramy ogórki kwaszone ze skórą. Na rozgrzaną patelnię wrzucamy masło na którym podsmażamy ogórki. Po minucie przierzucamy je do pozostałych składników w garnku. Całość mieszamy i dodajemy do zupy liście laurowe.

Robimy zacierki. Do miski wbijamy jajko, a następnie roztrzepujemy je za pomocą różgi. Do naczynia dodajemy mąkę, całość doprawiamy solą ziołową i mieszamy. Masę wlewamy partiami do gotującej się zupy, po czym delikatnie mieszamy całość.

**Sposób podania:**

Wlewamy zupę do miski i dekorujemy ją koperkiem.

**Uwaga:**

Zupę można przyrządzić na rosole drobiowym lub wywarze warzywnym.