

Mój przepis na... : Zupa ogórkowa z wędzonymi żeberkami, odc. 1



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka wędzone	200 g
rosół z kury Kucharek	1,5 l
Ziele angielskie całe Prymat	kilka ziaren
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
cebula	1 sztuka
masło	3 łyżki
marchew	1 mała
pietruszka	1 mała
seler	1/4 sztuki
ziemniaki	2 sztuki
Koperek suszony Prymat	szczypta
Przecier ogórkowy Smak	1 słoik
śmietana 30%	150 ml
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	szczypta
pieprz	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotowanie składników.

- KROK 2 W garnku przygotowujemy 1,5 l rosółu z kury, przygotowanego na 2 kostkach rosółowych. Do gotującego się rosółu wkładamy pokrojone na mniejsze kawałki żeberka. Dodajemy kilka ziaren ziela angielskiego oraz 6 liści lauowych. Gotujemy do momentu aż żeberka będą miękkie.
- KROK 3 Cebule kroimy w kostkę i smażymy na patelni z połową rozgrzanego masła. Do cebuli dodajemy pokrojone w drobną kostkę marchew, pietruszkę i seler.
- KROK 4 Gdy żeberka będą miękkie, wyjmujemy je z rosółu, a do garnka wrzucamy pokrojone w drobną kostkę surowe ziemniaki i włoszczyznę z patelni. Przyprawiamy do smaku suszonym koperkiem i pieprzem. Na patelni na której wcześniej smażyliśmy warzywa rozgrzewamy pozostałe masło i wykładamy Przecier ogórkowy. Chwilę podsmażamy. Z ugotowanych żeberk obieramy mięso, drobno je siekamy i przekładamy do zupy. Całość gotujemy. Gdy ziemniaki są miękkie, zmniejszamy ogień, do zupy dodajemy podsmażony przecier oraz sól i pieprz do smaku.
- KROK 5 Na koniec wlewamy śmietanę i dokładnie mieszamy. Gotową zupę możemy udekorować kiełkami.