

## Moja zupa ogórkowa



### GOTTRINA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>włoszczyzna</b>	1 pęczek
<b>przecier ogórkowy</b>	1 słoik
<b>ziele angielskie</b>	2 szt
<b>ziemniaki</b>	5 szt
<b>gulasz wieprzowy</b>	15 dag
<b>śmietana 12%</b>	
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	1 szt
<b>kostka rosółowa</b>	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy w kostkę, warzywa myjemy i kroimy w kostkę. Ziemniaki obieramy i również kroimy w kostkę. Wszystko wrzucamy do garnka z osoloną wodą. Dodajemy listka laurowego i ziele angielskie. Gdy woda się zagotuje wrzucamy kostkę rosółową. Całość dalej gotujemy, gdy mięso i ziemniaki będą miękkie wrzucamy słoik przecieru ogórkowego. Jeszcze chwilę gotujemy i na koniec dodajemy śmietanę do zupy i przyprawiamy pieprzem.