

## OGÓRKOWA



## AIDA

CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MINILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>mięso (np.serduška, żołądki, skrzydełka...)</b>	do smaku
<b>ogórki kiszone</b>	dużo
<b>ryż</b>	1 torebka
<b>ząbki czosnku</b>	2 szt.
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2 szt.
<b>pieprz kolorowy</b>	10 ziarenek
<b>kminek</b>	szczypta
<b>śmietana</b>	do smaku
<b>sól</b>	do smaku
<b>kostka grzybowa</b>	1 szt.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wybrane przez nas mięsko, dokładnie myjemy i wrzucamy do wody. Gotujemy, szumujemy. Wrzucamy listki, pieprz oraz obraną i umytą włoszczyznę oraz kostkę grzybową. Gotujemy na małym ogniu ok godziny. Po tym czasie wyjmujemy włoszczyznę (można od razu wyjąć ugotowane mięsko) i oprócz pora, ścieramy warzywa na tarce i ponownie wrzucamy do garnka wraz z ryżem. Dodajemy ząbki czosnku. Gotujemy ok 15-20 minut; od czasu do czasu mieszając aby ziarenka ryżu nie przywarły do dna garnka. W międzyczasie ścieramy ogórki kiszone i wrzucamy do zupy wraz ze szczyptą kminku (na lepsze trawienie :) ; gotujemy jeszcze ok 10-15 minut. Na koniec doprawiamy solą. Po ugotowaniu można całość zabielić śmietaną ew dopiero na talerzu zrobić "kleksika". Posypujemy poszatowanym koperkiem lub natką pietruszki.