

Ogórkowa na rosole



MONIKA111



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

rosół z kury

ogórki kiszzone

ziemniaki 3 duże

marchew 1 sztuka

śmietana 18-procentowa

przyprawa w płynie

koperek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rosolu z kury gotujemy starte na tarce ogórki. Osobno w garnku gotujemy pokrojone w kostkę ziemniaki oraz marchew. Gdy zmiękną dodajemy do zupy (o ile już ogórki zmiękły). Przyprawiamy do smaku, zabelamy śmietaną i posypujemy koperkiem. Gotowa!