

## Zupa a'la ogórkowa z cukinii



**HABIBI**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>żeberka wieprzowe</b>	1/2 kg
<b>Kucharek</b>	do smaku
<b>marchewka</b>	2-3 średnie
<b>seler</b>	1/2 małego
<b>por</b>	mały
<b>ziele angielskie</b>	3-4 ziarna
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2 szt.
<b>śmietana</b>	do smaku
<b>cukier</b>	do smaku
<b>koper</b>	mały pęczek
<b>płynna przyprawa do zup</b>	do smaku
<b>ziemniaki</b>	1/2 kg
<b>czosnek</b>	2 ząbki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka  
umyć, zalać  
zimną wodą  
i ugotować  
wywar z  
dodatkiem  
liści  
laurowych i  
ziela  
angielskiego.  
Gotowy  
wywar  
odcedzić,  
dodać do  
niego  
ziemniaki  
pokrojone w  
kostkę,  
drobno  
pokrojonego  
pora, grubo  
utarte  
marchewki i  
seler.  
Dodać  
jarzynki do  
smaku oraz  
lubczyku  
(świeżego  
lub  
suszonego)  
gotować do  
miękkości  
ziemniaków.  
Do zupy  
dodać  
posiekany  
koperek,  
wyciśnięty  
czosnek i  
zawartość  
słoiczka z  
kiszoną  
cukinią.  
Zagotować  
zupę,  
doprawić  
pieprzem,  
płynną  
przyprawą  
do zup i  
cukrem -  
zdjąć z ognia  
i zabielić  
śmietaną.