

## Zupa ogórkowa



### BERNADETTAP



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>wywar z kurczaka</b>	3-4 szklanki
<b>marchewka</b>	2 mała
<b>ziemniaki</b>	2 średnie
<b>ogórki kiszzone</b>	4 średnie
<b>por</b>	1 ładny liść
<b>por (biała część)</b>	1 szt
<b>śmietana</b>	6-7 łyżek
<b>Kucharek przyprawa do potraw</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Do wywaru (może być z kurczaka lub warzywny, ja użyłam z kurczaka) dodajemy obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki, gotujemy na średnim ogniu, doprawiamy odrobiną kucharka.
- KROK 2 Po kilku minutach dodajemy 1 małą marchewkę startą na tarce o grubych oczkach oraz białą część pora, pokrojoną w cienkie talarki.
- KROK 3 Gdy warzywa będą miękkie dodajemy 3 ogórki starte na tarce o grubych oczkach i dalej gotujemy.

**KROK 4**

Po 3-4 minutach wyłączamy ogień i dodajemy śmietanę. Zupę doprawiamy do smaku pieprzem oraz ewentualnie jeszcze odrobiną kucharka. Surową marchewkę obieramy i nożykiem do dekoracji warzyw na całej jej długości wycinamy rowki, a następnie kroimy w cieniutkie talarki. Liść pora kroimy wzdłuż na cieniutkie paski, a następnie w drobną kosteczkę. Ogórka kroimy w cieniutkie paseczki, z których zaplatamy warkoczyki. Zupę dekorujemy kwiatuśkami z marchewki i warkoczami z ogórka, a na koniec posypujemy odrobiną posiekanego pora.