

Zupa ogórkowa



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	15 sztuk
marchewka	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
woda	2 litry
śmietana kwaśna	4 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki
koperek	1 łyżeczka
natka pietruszki	1 łyżeczka
ogórki kwaszone	8 posiekane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa obrać, dokładnie umyć i pokroić w kostkę. Na wrzątek należy wrzucić warzywa. Ogórki kwaszone zetrzeć na tarce jarzynowej o grubych oczkach i zagotować je ze śmietaną, solą i pieprzem. Po zagotowaniu dodać do zupy(warzywa powinny już być miękkie). Mąkę rozprowadzić zimną wodą, zahartować wrzątkiem i połączyć z zupą. Zupę doprawić do smaku solą i pieprzem, dodać kostkę rosółową i posiekaną zieleninę.