

ZUPA OGÓRKOWA



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki kiszzone	6 sztuk
marchewka	2 sztuki
serek topiony kremowy	1 kostka
pietruszka	1 sztuka
seler	mały kawałek
masło	1 łyżka
czosnek	2 zębki
kostka rosołowa	3 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z kostek rosołowych robimy wywar około 2 litrów wody.

Ogórki trzemy na tarce o dużych oczkach. Zostawiamy jeden ogórek aby móc razem z czosnkiem, serkiem topionym, pietruszką i selerem zmiksować blenderem.

Potarte ogórki dodajemy do gotującego się wywaru, następnie wlewamy zmiksowaną masę.

Trzemy marchewki na grubej tarce i dodajemy do garnka. Gotujemy na małym ogniu. Do zupy możemy również dodać pokrojone w kostkę ziemniaki.

Przyprawiamy do smaku przyprawa w płynie, pieprzem i wysypujemy koperek wg uznania.