

Zupa ogórkowa na wędzonym kurczaku



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórek kiszony	500 g
kurczak wędzony	4-5 pałek
marchew	1 duża
masło	1 łyżka czosnkowego
pietruszka	1 szt
seler korzeniowy	1 mały
ziemniaki	4 duże
por (biała część)	
Liść laurowy suszony Prymat	2
Ziele angielskie całe Prymat	kilka
ryż	2 łyżki
śmietana gęsta	2 łyżki
gorąca woda	1 litr
kwask z ogórków	250 ml
koperek	1 pęczek
sól i pieprz	
sok z cytryny	opcjonalnie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew ,pietruszkę ,seler i ogórki ścieramy na tarce o dużych oczkach. W garnku rozpuszczamy masło i wrzucamy starte warzywa i razem z pokrojonym w piórka porem i pokrojonymi w kostkę ziemniakami podsmażamy kilka minut. Następnie zalewamy gorącą wodą ,wkładamy kurczaka ,wlewamy sok z ogórków ,dodajemy liście laurowe i ziele angielskie ,zagotowujemy i zmniejszamy płomień. Gotujemy 30 min. Następnie kurczaka wyjmujemy ,studzimy i oddzielamy mięso od kości. Kroimy na mniejsze kawałki ,ponownie przekładamy do zupy. Dodajemy ryż i gotujemy do jego miękkości. Całość zabelamy śmietaną ,do smaku doprawiamy solą i pieprzem (opcjonalnie sokiem z cytryny). Zestawiamy z ognia i wrzucamy posiekany koperek. Podajemy ciepłe.