

Zupa ogórkowa z koperkiem



KUCHAREK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Przecier ogórkowy Smak	1 słoik
masło 82%	2 łyżki
rosół z kury Kucharek	1 litr
mrożona włoszczyzna	100 gramów
ziemniaki	4 sztuki
koperek suszony	1 łyżka
śmietana kremówka	2 łyżki
Przyprawa do potraw Kucharek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przecier ogórkowy podsmażyć w garnku na maśle i zalać 0,25 l gorącego rosółu i gotować przez 10 minut.

W osobnym garnku zalać pozostałym rosółem (0,75 l) włoszczyznę, dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, koperek i gotować około 20 minut.

Przecier dodać do wywaru z warzywami, a następnie zupę zabielić śmietaną i doprawić do smaku.