

Zupa ogórkowa z koperkiem - Krok po kroku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Przecier ogórkowy Smak	1 słoik
masło	2 łyżki
rosół z kury Kucharek	1 litr
ugotowane ziemniaki	4 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt.
włoszczyzna mrożona	100 (pokrojona)
kremówka	2 łyżki
Koperek suszony Prymat	1 łyżka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Przecier ogórkowy bez zalewy podsmażyć na maśle.
- KROK 3 Równoległe w drugim garnku gotować włoszczyznę z ziemniakami pokrojonymi w kostkę i koperkiem zalanymi 0,75 l rosółu.
- KROK 4 Następnie podsmażony przecier ogórkowy zalać 0,25 l rosółu i wlać do gotującej się włoszczyzny z ziemniakami.
- KROK 5 Całość gotować 20 minut. Następnie zupę zabielić śmietaną i doprawić do smaku.