

Zupa ogórkowa z nutą czosnkową



OILLIWKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki kiszzone	0,5 kg
ziemniaki	4 sztuki
marchew	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
czosnek	1 główka
szczypior	1 pęczek
masło	1 łyżka
Kucharek przyprawa uniwersalna	1 łyżka
śmietana 30%	100 ml
pieprz	
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki, marchew, pietruszkę, czosnek obieramy i kroimy w kostkę. Szatkujemy szczypiorek. Całość przesmażamy na łyżce masła.
- KROK 2 Przesmażone warzywa zalewamy litrem wody i gotujemy do miękkości.
- KROK 3 Ogórki trzemy na tarce o grubych oczkach i dodajemy do całości
- KROK 4 Gotujemy ok. 20 minut aż ogórki zmiękną i zupa nabierze smaku. Zabelamy śmietaną. Przyprawiamy kucharkiem, solą i pieprzem do smaku.
- KROK 5 Świetna , wyrazista zupa na zimne jesienne wieczory. Czosnek na pewno odpędzi niejedno przeziębienie. Smacznego!

