

Zupa ze świeżym ogórkiem



KATARZYNA124



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	3 szt
włoszczyzna suszona	
masło	1 łyżka
śmietana	2-3 łyżki
mąka	
Kucharek przyprawa do potraw	do smaku
koperek	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki pokroić w kostkę, razem z włoszczyzną wrzucić do wody(ok 1,5-2 litry), dodać kostkę rosółową i gotować wszystko prawie do miękkości tj. ok 20 min. Ogórek obrać, pokroić w kostkę. Na patelni roztopić masło, poddusić na nim ogórek z koperkiem, a następnie dodać do zupy. Smietanę wymieszać z odrobiną mąki i wody, dodać do zupy, doprawić kucharkiem i zagotować. Smacznego!

Jest to łagodniejsza wersja znanej zupy ogórkowej, ale równie smaczna:)