

## Ogórkowa Niani :



### BABCIAGRAMOLKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

**1 szklanka przecieru ogórkowego ( takiego domowego )**

**2 marchewki**

**pietruszki**

**1/8 selera**

**pory**

**25 dag mięsa mielonego wieprzowo-wołowego**

**łyżeczki mielonego pieprzu**

**½ szklanki słodkiej śmietany**

**2 łyżeczki mąki**

**2 łyżki usiekanego koperku**

**1 ½ litra wody**

**ziemniaki**

4 szt

**bulion wołowy**

2 kostki

**sos sojowy**

1 łyżeczka

## SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki i warzywa obrać . Ziemniaki pokroić w słupki , marchew w plasterki. Porę posiekać w pół talarki . Resztę utrzeć na tarce jarzynowej. Wszystko włożyć do garnka i zalać wodą . Dodać kostki bulionowe .Doprowadzić do wrzenia. Mięso mielone wyrobić z sosem sojowy. Na wrzący wywar wrzucać kuleczki mięsa wielkości orzecha laskowego ( ma wyjść ok. 40-50 kulek ). Zupę gotować 45 minut. Wlać przecier ogórkowy .Rozrobić mąkę zimną z wodą i wlać do zupy . Zagotować. Dodać śmietanę . Wsypać koper . Doprawić pieprzem .

