Ogórkowa z duszonych ogórków :

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1 udko z kurczaka

1 duża marchewka

1/8 selera

pora

2 ziela angielskie

2 łyżki masła

2 łyżki pokrojonego koperku

½ szklanki słodkiej śmietanki

pieprz mielony

4 szklanki wody

ziemniaki	3 szt
bulion drobiowy	1 kostka
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt.
pietruszka	1 szt
ogórki kiszone	3 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka , marchew, pietruszkę, seler , por, ziele angielskie, liść laurowy , kostkę bulionową – zalać wodą i gotować 40 minut .W tym czasie ugotować ziemniaki w mundurkach , obrać i pokroić w plastry (lub pół plasterki). Ogórki pokroić w cienkie słupki i dusić na maśle 5 minut – wsypać koper i jeszcze 32 minuty podsmażać. Z wywaru wyjąć mięso i warzywa (można je użyć na pierogi, paszteciki, krokiety). Do wywaru dodać duszone ogórki z koprem , ziemniaki i kawałek pokrojonej marchewki z wywaru. Gotować 10 minut. Dodać śmietankę .Doprawić pieprzem i przyprawą do zup.