

Zupa rzodkiewkowa



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	1 litr
kostka rosołowa	1 szt.
rzodkiewka	1 pęczek
ziemniak	1 szt.
masło	1 łyżka
śmietana 18-procentowa	2 łyżki
ogórek	100 g
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaka kroimy w małą kostkę. Zagotowujemy wodę, wrzucamy na wrzątek kostkę rosołową i pokrojonego ziemniaka. Rzodkiewki ścieramy na tarce na dużych oczkach. W rondlu powoli roztopiamy masło i wrzucamy rzodkiewki. Dusimy na małym ogniu 2-3 minuty, uważając, aby rzodkiewki się nie zrumieniły. Gdy ziemniaki będą miękkie, dodajemy rzodkiewkę uduszoną z masłem. Ogórka dokładnie myjemy i razem ze skórką ścieramy na tarce o dużych oczkach. Dodajemy do zupy. Chwilę gotujemy. Koperek myjemy, osączamy i drobno siekamy. Garnek zdejmujemy z ognia i dodajemy posiekany koperek. Zupę mieszamy i zaprawiamy śmietaną. Na koniec doprawiamy solą i pieprzem do smaku.