Zupa ogórkowa z cielęciną

JOANNA137

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łyżek pokrojona w kostkę pieczeń cielęca lub szynka	10 łyżek
sok z kiszonych ogórków	1 szklanka
Koperek suszony Prymat	1 łyżka
sól	- -
Liść lubczyku suszony Prymat	1 łyżeczka
rosół wołowy	4 szklanki
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
ogórek kiszony	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzanki: ½ czerstwej bagietki, 3 łyżki masła, 6 łyżek startego sera (gouda, edamski, podlaski), 1 łyżeczka keczupu

Ogórki opłukać, zetrzeć na tarce do jarzyn, wrzucić do wrzącego bulionu i gotować 5 min. Następnie odcedzić, a do wywaru dodać tyle soku z ogórków, aby zupa była odpowiednio kwaśna. Zupę przyprawić solą, pieprzem czarnym mielonym Prymat i ziołami Prymat, dodać mięso i koperek Prymat.

Przygotować grzanki: Bułkę pokroić na kromki, posmarować je z obu stron masłem i posypać serem. Na każdym plasterku bułki zrobić kleks z keczupu. Kromki zrumienić w piekarniku.

Zupę podawać z grzankami