

Zupa ogórkowa na udkach



MMICHALOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udka kurczaka	3 szt
marchewka	2 szt
pietruszka	
seler	1/2 szt
kawałek pora	
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
ziemniaki	6 szt
masło	2 łyżki
cebula	2 szt
ogórki kiszzone	3/4 kg
sok z cytryny	
śmietana 12%	1/2 szkl
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte udka zalać 2 l wody. Gotować 20 minut. Marchewkę, pietruszkę i seler obrać. Pora oczyścić. Zetrzeć na grubej tarce marchew, a pietruszkę, seler pokroić w kostkę, zaś pora w plasterki. Wsypać warzywa do garnka z udkami. Doprawić pieprzem i liściem. Wrzucić obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki. Posiekaną cebulę zeszklić na maśle. Ogórki zetrzeć na tarce i dodać do cebuli. Podsmażyć. Dodać do wywaru. Gotować ok. 15 minut. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Mięso oczyszczone z kości dodać do zupy i zagotować. Zabielić śmietaną. Podawać zupę posypaną pietruszką.