

Ogórkowa krem z grzankami :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 pierś z kurczaka (podwójna ok 30 dag), 6 średnich ziemniaków, 5 średnich ogórków kiszonych

bulion drobiowy	1 kostka
śmietana kremówka	1/2 szklanki
chleb tostowy	8 kromek
bulion wołowy	1 kostka
masło	2 łyżki
koperek	1/2 szklanki
woda	6 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane i umyte ziemniaki pokroić w kostkę .Włożyć do garnka razem z mięsem i kostkami bulionowymi. Zalać wodą .Gotować 50 minut. Wyjąć łyżką cedzakową mięso i ziemniaki. Zmiksować mięso i ziemniaki na papkę i włożyć z powrotem do zupy. Ogórki utrzeć na tarce jarzynowej (grube oczka) .Na patelni rozgrzać masło i podsmażyć na nim ogórki zmieszane z koprem (trochę kopru pozostawić do dekoracji).Dodać do zupy. Zaprawić śmietanką .
Chleb tostowy pokroić w kostkę i obsmażyć na rumiano na rozgrzanym oleju.
Podawać zupę w miseczkach posypaną koprem, podając osobno grzanki .