

Zupa ogórkowa 2 Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki kiszzone	500 g
marchewka	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
średni seler	1/4 sztuki
kostki mięsne	2 sztuki
ryż	1/2 szklanki
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuki
śmietana kremowa 30%	250 ml
koperek	do posypania
Ziele angielskie całe Prymat	6 ziarenek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jarzyne i ogórki zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Zalać wrzącą wodą, dodać kostki mięsne, liście laurowe, ziele angielskie, kucharka i zagotować. Ryż przepłukać na sitku i dodać do zupy. Gotować do miękkości. Do śmietany wlać trochę zupy i ciągle mieszając śmietanę zahartować. Zahartowaną śmietanę wlać do zupy i zagotować. Zupę doprawić maggi do smaku. Koperek posiekać. Nalać zupę do talerzy i posypać koperkiem. Smacznego!