

Koperkowa



MONIKA191



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

łyżki śmietany

pieprz

łyżka mąki

pęczek kopru

cytryna

łyżka masła

rosół z kury 1,5 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni rozpuszczamy $\frac{1}{2}$ łyżki masła, dodajemy $\frac{3}{4}$ pęczka posiekanego kopru, podsmażamy 2 minuty. Następnie parzymy we wrzątku cytrynę. Z obranej ze skórki cytryny, kroimy cieniutkie pasemka i podsmażamy na pozostałym masełku. Do rondelka z rosółem, wrzucamy podsmażkę z kopru i cytryny, gotujemy 10 minut. W osobnym rondelku dodajemy śmietanę, pieprz, dolewamy gorącej zupy i dokładnie mieszamy, wsypujemy mąkę zamieszaną z zimną wodą. Wszystko wlewamy do zupy i gotujemy przez 25 minut. Do gotowej zupy dodajemy pozostały koper dla smaku. Świetnie smakuje z gotowanym makaronem.