

Zupa ogórkowa



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

porcja włoszczyzny	1 szt
1 słoik przecieru ogórkowego lub 1 szklanka kiszonej ogórków startych na tarce z grubymi oczkami	250 ml
pęczek koperku	1 szt
słodka śmietana	3/4 szklanki
Kostki rosołowe Kucharek	2 szt
sól, pieprz	
ziemniaki	
porcja rosołowa z kurczaka	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyc włożyć do garnka. Warzywa oczyścić, umyć, pokroić i dodać do mięsa. Zalać 2 litrami wody. Zagotować, zebrać szumowiny, dodać kostki rosołowe i gotować na małym ogniu. Jak mięso będzie na pół miękkie dodać ziemniaki i gotować wszystko do miękkości. Wyjąć mięso (zuzyc do innych celów lub obrac od kości i dodać do zupy), dodać przecier ogórkowy i gotować 10 minut. Dodać posiekany koperek oraz śmietanę, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wszystko dokładnie wymieszać i podgrzać (nie gotować).