

Zupa ogórkowa zasmażana



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki kwaszone	6 szt
marchwka	2 szt
por (biała część)	1 szt
ziemniaki	5 szt
olej	5 łyżek
masło	1 łyżka
sól	do smaku
bulion	1,5 miękny
kostka rosołowa	1 szt
śmietana 12-procentowa	150 (do gotowania)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki, marchewkę zetrzeć na dużych oczkach. Por pokroić w krążki. Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę. Bulion zagotować dodać ziemniaki. Ogórki, marchewkę i por smażyć na oleju z kostką drobiową, aż będą miękkie. Na koniec dodać masło. Usmażone warzywa wrzucić do bulionu, doprawić solą i pieprzem. Wlać śmietankę i przez 3 minuty gotować.