

Ogórkowa z małosolnych



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki małosolne	0,5 kg
marchewka	4 sztuki
pietruszka	1 sztuka
seler	1/2 sztuki
mały por	1 sztuka
ziemniaki	7 sztuk
kostka rosołowa	1 sztuka
sól, pieprz	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	1
ziele angielskie	2 ziarenka
koperek	pęczek
cytryna	
woda	2-3 litry
olej do smażenia	
jogurt naturalny	3 gęsty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wlewamy wodę do garnka i wrzucamy kostkę rosołową, listek laurowy i ziele angielskie. Marchewkę, pietruszkę i seler- trzemy na grubej tarce buraczanej i wrzucamy do garnka, dodajemy drobno pokrojony por i gotujemy. Ogórki małosolne trzemy na grubej buraczanej tarce i smażymy na patelni na małej ilości oleju. Obrane ziemniaki kroimy w kostkę i wrzucamy do zupy. Dodajemy podsmażone ogórki, przyprawiamy do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Zabielamy gęstym jogurtem naturalnym i wsypujemy posiekany koperek.