

Ogórki przedwojenne



ANIA13152



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórków gruntowych	700 g
masła	2 łyżki
czosnku	4 zębki
mąka	1 łyżka
śmietany	3 łyżki
posiekany pęczek pietruszki	1
listków szalwii	5
bulion warzywny	500 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Obierz ogórki ze skórki. Pokrój wzdłuż na ćwiartki.
2. Rozgrzej na patelni masło. Wrzuć ogórki. Wciśnij czosnek i smaż 2 minuty.
3. Zalej bulionem , zmniejsz ogień i gotuj przez 20 minut.
4. Po 20 minutach w miseczce wymieszaj mąkę i śmietanę. Dodaj do śmietany kilka łyżek sosu, który powstał na patelni, wymieszaj.
5. Dodaj miksturę na patelnię z ogórkami. Smaż chwilę na małym ogniu, żeby sos zgęstniał. Dopraw pieprzem, dodaj posiekany pęczek pietruszki i kilka porwanych na kawałki listków szalwii.