

Zupa ogórkowa z soczewicą



SZCZYPACHILI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rosół	2 l
sok z ogórków kiszonych	1 szklanka
ogórki kiszone	5 sztuk
marchew mrożona	300 g , mini marchewek
marchewki	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
seler	1/2 sztuki
ziemniaki	4 sztuki
soczewica czerwona	200 g
śmietana 18 proc	250 g
mąka pszenna	1 łyżka
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ziemniaki , marchew , pietruszkę i seler, obrać , umyć. Ziemniaki pokroić w małą kostkę , marchew , pietruszkę ,seler i ogórki kiszone zetrzeć na tarce o dużych oczkach.
- 2.Do rosółu przełożyć warzywa , gotować na pół miękko. Po tym czasie dodać do zupy mrożone mini marchewki oraz soczewicę. Gotować kolejne 15 min do całkowitej miękkości składników. Zupę w między czasie doprawić.
- 3.Śmietanę wymieszać z odrobiną zimnej wody , mąką oraz bulionem z zupy. Przełać do garnka mieszając. Pozostawić chwilę na gazie.