

Domowa zupa ogórkowa



JOASJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka z kurczaka	2-3 sztuka
ziemniaki	4-5 sztuka
marchewki	2 sztuka
por	1/2 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler	1/2 sztuka
kostka rosołowa	1 sztuka
przyprawa do zup	do smaku
koperek	do smaku
ogórki kiszzone	4-5 sztuka
sok z kiszonych ogórków	1 szklanka
śmietana	100 g
sól	do smaku
pieprz	do smaku
masło	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuka
Ziele angielskie całe Prymat	3 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do zimnej wody wrzucamy kostkę rosółową, ziele angielskie i liść laurowy oraz skrzydełka. Gotujemy pod przykryciem na wolnym ogniu. Do tego należy dodać 1-2 startych na najdrobniejszej tarce ziemniaków (po rozgotowaniu w naturalny sposób zageęci on zupę lepiej niż zasmażka z mąki). Po ok pół godzinie dodać całą włoszczyznę, ok 20 minut później należy wrzucić pokrojone w dość grubą kostkę pozostałe ziemniaki. Kiedy ziemniaki i włoszczyzna będą miękkie wyjąć włoszczyznę, schłodzić i połowę z niej zetrzeć na tarce i dodać do zupy, resztę wykorzystać można do sałatki jarzynowej. Wyciągnąć również skrzydełka, obrać z mięsa, które następnie posiekane drobno należy wrzucić do zupy. Tak przygotowaną zupę należy doprawić solą, pieprzem i przyprawą do zup do smaku,

Do miski zetrzeć kiszone ogórki i podsmażyć ja na maśle. Dodać do zupy, dolać sok z kiszonych ogórków. Dodać posiekany szczypiorek i śmietanę.