

Zupa ogórkowa Eli



ELI_555

CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchewka	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler korzeniowy średniej wielkości	1/4 sztuki
ziemniaki	5 sztuk
kostki mięsne	2 sztuki
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
śmietana kremowa 30%	250 ml
mąka pszenna	1 łyżka
natka pietruszki	
koperek	
ogórki kwaszone	1/2 posiekane
Ziele angielskie całe Prymat	4 ziarenka

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Jarzyny i ogórki zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Zalać wrzącą wodą, dodać kostki mięsne, liście laurowe, ziele angielskie i gotować do miękkości ogórków. Ziemniaki pokroić w kostkę, zalać wodą tak, żeby były przykryte, dodać kucharkę i ugotować do miękkości. Wlać ugotowane ziemniaki do zupy, chwilę razem pogotować. Śmietanę wymieszać z mąką w większym rondelku, wlewać do śmietany trochę zupy i ciągle mieszając śmietanę zahartować. Zahartowaną śmietanę wlać do zupy i zagotować. Zupę doprawić maggi do smaku. Natkę pietruszki i koperek posiekać. Nalać zupę do talerzy i posypać zieleniną. Smacznego!