zupa ogórkowa

WIOLA333

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1
marchewki	2
pietruszka	1
seler	1/3
ziemniaki	5
ogórki kiszone	5
kostki rosołowe (warzywne albo drobiowe)	3
łyżka mąki	
śmietana 30%	3 łyżki
przyprawa uniwersalna	
przyprawa uniwersalna	
liść z selera	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlać wodę, dodać pokrojony w kostkę filet z kurczaka, pokrojone jarzyny, gotować 15 minut, dodać pokrojone ziemniaki, kostki rosołowe, liść selera, gotować do miękkości ziemniaków, dodać starte na tarce ogórki, gotować jeszcze 10 minut, rozpuścić śmietanę , mąkę i odrobinę wody , wlać do zupy, gdy jest mało kwaśna dolać wodę z ogórków, doprawić do smaku przyprawami, dodać pokrojoną zieleninę.