

Smocza zupa



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka z kurczaka	3
szklanki ziemniaków pokrojonych w kostkę	2
mała marchewka	1
kawałku korzenia pietruszki, selera i kawałek pora (wszystko posiekane, ok. 1 szkl.)	po 1
szklanki kwasu ogórkowego	1/2
zębki kiszzonego czosnku	2-3
pęczka koperku	1/2
szklanki gęstej śmietany 22% albo kremówki (musi być dobrej jakości żeby się nie zwarzyła w kwaśnej zupie)	3/4
sól, pieprz mielony	do smaku:
Ziele angielskie całe Prymat	2 ziarna
Kminek mielony Prymat	kilkanaście ziarenek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Smoki bardzo lubią zupę ogórkową i zabierają ją w termosach na wycieczki...zaprzyjaźniona żaba nie lubi marchewki i zawsze ją wyławia...

Książka Beaty Krupskiej "Sceny z życia smoków" to bajkowa opowieść o sympatycznych smokach. Była u nas w domu, kilkanaście lat temu, czytana codziennie a później wielokrotnie do niej wracaliśmy. Pełna zabawnych postaci i śmiesznych dialogów. Tak więc od wielu lat zupa ogórkowa, chociaż zwyczajna, jest u nas zwana właśnie "smoczą" zupą.

Sposób przygotowania: Skrzydełka umyć, zalać niewielką ilością zimnej wody, dodać ziele angielskie, liść laurowy, kminek i gotować na małym ogniu aż mięsko będzie zupełnie miękkie, wyjąć, przestudzić, oddzielić mięso od kości. Do gorącego wywaru dodać ziemniaki, gdy będą miękkie dosypać posiekane warzywa, i chwilę pogotować. Dodać obrane mięso, starte na tarce jarzynowej ogórki (razem ze skórą), posiekany czosnek i połowę koperku, ew. dolać kwas ogórkowy albo trochę wody (my lubimy kwaśną!), zagotować, doprawić solą i pieprzem. Po zdjęciu z ognia zabielić śmietaną, podawać posypaną resztą koperku.