

Zupa ze świeżych ogórków



Składniki

2 l - wywar warzywny
6 szt. - ogórki gruntowe
0,5 łyżeczka - masło
0,5 szt. - marchew
1 szt. - pęczek kopru
1 garść - sól, pieprz
4-5 łyżka - śmietana 30%
1-2 łyżka - oliwa

Opis wykonania

Nietypowa ogórkowa - przygotowana ze świeżych ogórków. Przygotowana na esencjonalnym warzywnym wywarze, zabelona śmietaną ze sporą ilością koperku.

Wyszorowane ogórki pokroić w kostkę (gdy są duże) lub w półplasterki, obraną i umytą marchew pokroić w kostkę. Zagotować bulion warzywny. W osobnym naczyniu podsmażyć na maśle ogórki i marchewkę, często mieszając. W tym czasie posiekać koperek. Dodać go do podsmażonych ogórków i marchewki, doprawić solą i pieprzem, zamieszać. Dodać do wywaru. Pogotować około 10 minut, po tym czasie dodać śmietankę. Doprawić wedle uznania. Przed podaniem skropić kilkoma kroplami oliwy lub/i sokiem z cytryny.