

Zupa ogórkowa



## Składniki

1 porcja rosółowa  
3 średnie ogórki  
3 średnie marchewki  
3 średnie marchewki  
4 ziemniaki  
1 cebula  
1 pęczek koperku  
3 liście laurowe  
3 ziela angielskie  
1 łyżka masła  
-

## Opis wykonania

w nieco innym wydaniu, niemniej pyszna, Polecam.

Do garnka wlewamy 3L. wody. Wrzucamy porcję rosółową, liść, ziele ang. Gotujemy wywar ok. 40 min. W międzyczasie warzywa płuczemy, obieramy i kroimy w ukośne plasterki. Cebulę kroimy w piórka i wraz z pokrojonymi w plastry ogórkami podsmażamy na maśle ok. 5 min. na średnim ogniu. Z wywaru wyjmujemy wkład i wrzucamy pokrojone warzywa. Gotujemy do miękkości a następnie wrzucamy podsmażone ogórki. Całość doprawiamy do smaku i podgotowujemy jeszcze ok. 10 min. Koperkę siekamy, dodajemy do zupy. SMACZNEGO.