

Zupa ogórkowa



Składniki

Opis wykonania

Ogórki kiszane 6-7 sztuk
3-4 ziemniaki średniej wielkości
2 średnie marchewki
1 pietruszka (korzeń)
1/2 niewielkiego selera
2 kostki rosółowe (lub bulion drobiowy/wołowy)
4 łyżki kwaśnej śmietany
2-3 liście laurowe
Ziele angielskie
koperek lub natka pietruszki
Sól i pieprz

Zupa ogórkowa, przygotowana z własnoręcznie kiszonych ogórków, to jedna z najpopularniejszych zup w Polsce. Gotowana na żeberkach, rosole drobiowym czy kostce rosółowej, ogórkowa, według prostego przepisu, zawsze smakuje dobrze. Przyrządza się ją bardzo szybko, jest lekko kwaśna, bardzo pożywna i pyszna. Wypróbuj ją w swoim domu!

Warzywa obierz, umyj i pokrój w drobną kostkę. Ogórki zetrzyj na tarce o grubych oczkach.

Zagotuj 2 litry wody i dodaj kostkę rosółową. Do garnka włóż ziele angielskie i liść laurowy, chwilę pogotuj na niewielkim ogniu.

Do wywaru dodaj pokrojone warzywa i gotuj do momentu aż zmiękną. Następnie dodaj starte ogórki i gotuj wszystko razem jeszcze przez 10-15 minut.

Koperek (lub natkę pietruszki) drobno posiekaj, dodaj pod koniec gotowania. Dopraw pieprzem i odrobiną soli do smaku.

Odlej do kubka niewielką ilość wywaru, odczekaj aż odrobinę przestygnie, wymieszaj ze śmietaną. Wlej powoli do garnka z pozostałą zupą cały czas dokładnie mieszając.