

Ogórkowa na żeberkach

Autor: **viktoria**Przepisów: **14** Ocena: **305**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ogórki kiszane, 0,5 kg
- przygotowane żeberka, 0,5 kg
- marchewka
- seler, 1/4
- ziemniaki
- śmietana
- koperek
- liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 żeberka zalać wodą około 2 litry, dodać sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, pokrojoną w kostkę marchewkę, ziemniaki, seler. Gotować aż ziemniaki staną się miękkie.
- 2 Ogórki zetrzeć na tarce, przesmarzyć na maśle a następnie przełożyć do zupy. Wymieszać gotować na małym ogniu ok. 15 min. Odebrać 1/3 zupy i zmiksować blenderem razem ze śmietaną ponownie dodać do zupy. Ogórkową posypać posiekanym koperkiem.

Twoje notatki do przepisu: