

# Zupa ogórkowa



Autor: **Jagodzianka17**  
Przepisów: **409** Ocena: **3913**

5-6 os. > 60 min łatwe tanie

## Składniki:

- Wywar:
  - 500 g żeberek wieprzowych
  - 3 litry wody
  - 2 marchewki
  - 1 mała cebula
  - 1 korzeń pietruszki
  - 1 pora
  - 1 pora
  - 1 liść laurowy
  - 2 ziarenka ziela angielskiego
- Pozostałe składniki:
  - 500 g ogórków kiszonych
  - 6 -7 średnich ziemniaków
  - 60 ml śmietanki słodkiej
  - koperek świeży
  - pieprz czarny i sól

## Sposób przygotowania:

1

### Wywar

Mięso płuczemy pod bieżącą wodą, wkładamy do garnka i zalewamy wodą. Doprowadzamy do wrzenia, gotujemy około 5 minut. Zmniejszamy temperaturę palnika i zdejmujemy szumowiny zebrane na powierzchni. Garnek przykrywamy pokrywką i gotujemy na małym ogniu przez 30 minut. Po tym czasie dodajemy do wywaru liść laurowy, ziele angielskie, opaloną cebulę i obrane warzywa w całości. Gotujemy pod przykryciem kolejne 30 minut. Po tym czasie wyjmujemy z wywaru mięso i przyprawę.

### Zupa

Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę. Ogórki ścieramy na tarce o grubych oczkach, zalewamy wodą tylko tyle, aby ogórki były przykryte i gotujemy przez 20 minut. Do wywaru dodajemy ziemniaki, 1/2 łyżeczki soli i gotujemy do miękkości. Dodajemy ogórki, marchew z wywaru, pokrojoną w półplasterki i gotujemy kolejne 10 minut. Pod koniec gotowania dodajemy obrane mięso z żeberek i śmietanę. Kwaśność zupy regulujemy sokiem z ogórków według własnych upodobań. Zupę doprawiamy do smaku pieprzem i solą. Na koniec dodajemy świeżo posiekany koperek.

Ogórkowa zdecydowanie najlepiej smakuje na drugi dzień, bo właśnie wtedy uzyskuje najwybitniejszy smak.

Notes

- zupę można podać ze świeżym pieczywem

Twoje notatki do przepisu: