

Zupa ogórkowa



Autor: **Jagodzianka17**
Przepisów: **409** Ocena: **3931**

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: