

Zupa ogórkowa



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: **296** Ocena: **4977**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Skrzydełka z kurczaka 5-6 szt.
- Ogórki kiszane ok. 6-7 szt.
- Marchew 3-4 szt.
- Pietruszka 2-3 szt.
- Seler 1 /2 szt.
- Ziemniaki 4 szt.
- Por 1 szt
- Ziele angielskie 5-6 szt.
- Liść laurowy 4-5 szt.
- Śmietana ok. 2 łyżki
- Mąka pszenna 2 łyżki
- Sól morską
- Pieprz
- Masło 2 łyżki
- Koperek 1 pęczek

Sposób przygotowania:

- 1 Skrzydełka z kurczaka umyć, a następnie gotować do miękkości w posolonej wodzie z dodatkiem pieprzu, ziele angielskiego i liścia laurowego.

Marchew, pietruszkę, seler, ziemniaki obrać, a następnie pokroić w kosteczkę.

Ugotowane skrzydełka wyjąć z wywaru, zebrać również ziele angielskie i liście laurowe. Do tak przygotowanego wywaru dołożyć pokrojone warzywa i gotować do miękkości.

W między czasie ogórki kiszane pokroić w drobną kostkę, a następnie podsmażyć na masełku.

Pod koniec gotowania warzyw dodać pokrojony w talarki por i podsmażone ogórki. Całość gotować jeszcze chwilę

W misce wymieszać mąkę ze śmietaną hartując kilkoma łyżkami gorącej zupy.

Zahartowaną śmietaną z mąką wlać do zupy bardzo energicznie mieszając. Dodać posiekany koperek, doprawić solą i pieprzem. W razie potrzeby można dolać wody. Dokładnie wymieszać i zagotować.



2 Smacznego !



3 :)



Twoje notatki do przepisu: