

Zupa ogórkowa



Autor: **Jagoda50**
Przepisów: **210** Ocena: **13972**

 5-6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- ogórki kiszane, 50 dkg
- cebula, 1
- marchew, 2
- ziemniaki, 5-6
- papryka czerwona i żółta, po kawałku
- kostki bulionowe, 2
- Natka pietruszki, pół pęczka
- liście selera, 2
- liście laurowe i ziele angielskie, do smaku
- śmietana 18 %, kilka łyżek
- maggi i odrobina cukru, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 ogórki pokroić w cienką zapałkę, włożyć do rondla z łyżeczką masła do tego dodać pokrojoną paprykę, marchew, selera i cebulę i dusić razem 20 minut
- 2 ziemniaki pokroić w kostkę, wrzucić do garnka, dodać liście laurowe, ziele ang., kostki i gotować do miękkości ziemniaków, następnie dodać uduszone ogórki, doprawić śmietaną, maggi i szczyptą cukru, chwilę pogotować, posypać natką

Twoje notatki do przepisu: