

Zupa ogórkowa z kaszą jaglaną



Autor: **brysska**
Przepisów: **538** Ocena: **17301**

5-6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 pałki z kurczaka
- 100 g kaszy jaglanej
- 5-6 ogórków kiszonych
- 1 duża marchew
- 1 mała pietruszka
- 1/4 selera
- 3 ziemniaki
- kilka ziaren ziela angielskiego
- 2-3 liście laurowe
- 3 litry wody
- 2 łyżki posiekanego koperku
- 1/2 pojemniczka małej śmietany
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Marchew, seler, pietruszkę i ziemniaki obieramy i kroimy w drobną kostkę, ogórki trzemy na tarce o grubych oczkach. Wodę wlewamy do garnka i doprowadzamy do wrzenia, następnie wrzucamy do niej mięso. Gotujemy 5-8 minut. Do gotującego się mięsa dodajemy pokrojoną marchew, pietruszkę, seler oraz liście laurowe i ziele angielskie. Gotujemy około 5 minut.



- 2 Następnie dodajemy ziemniaki, ogórki i kaszę jaglaną. Wszystko mieszamy i gotujemy do miękkości mięsa i warzyw.



- 3 Na końcu do zupy dodajemy śmietanę i koperek. Mieszamy i doprawiamy solą oraz pieprzem. Podajemy na gorąco. Smacznego !!!



- 4 ;-D



- 5 ;-)))



6 ;-d



Twoje notatki do przepisu: