

Zupa ogórkowa

Przepis dodany przez użytkownika bocian1986

Zdrowa i smaczna zupa :)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- Marchew - 4 szt.
- Pietruszka - 2 szt.
- Duży seler - 1/4 szt.
- Ziemniaki - 6 szt.
- Ogórki kwaszone - 1/2 kg
- Pieprz, vegeta -
- Mąka - 1 łyżka(i)
- Śmietana - 3 łyżka(i)
- Woda - 2 l

Etapy przyrządzania:

1. Marchewkę, pietruszkę, oraz selera obieramy, myjemy i ścieramy na tarce. Ziemniaki obieramy, myjemy i kroimy w kostkę. Warzywa wrzucamy do garnka z wodą i gotujemy. Dodajemy do nich pieprz, vegetę, ziele oraz liście laurowe. Przygotowujemy ogórki: obieramy i scieramy na drobnej tarce (soku nie odsączamy - potrzebny będzie do zakwaszenia zupy). Kiedy ziemniaki będą miękkie dodajemy starte ogórki i wlewamy sok, który z nich się odsączył. Jeśli zupa jest za mało kwaśna można dolać samego zakwasu z ogórków. Łyżkę mąki łączymy z ok. 1/4 szklanką zimnej wody i wlewamy do zupy. Na koniec dodajemy odrobinę śmietany.

