

Zupa krem ze świeżych ogórków

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

wspaniała

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- zielone ogórki - 1/2 kg
- rosół - 1 l
- śmietana - 200 ml
- sól -
- vegeta - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Ogórki umyć, ale nie obierać. Pokroić na kawałki, włożyć do rosolu i wszystko dokładnie zmiksować. Tak przygotowaną zupę gotować ok. 10 minut. Całość przyprawić solą, vegetą i zaprawić śmietaną. Wyśmienicie smakuje z małymi grzankami.

Jak podawać?

z małymi grzankami

