

Ogórkowa z łososiem

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska



Zupa ogórkowa bardziej urozmaicona:)

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Kaloryczność: 450 kCal

Potrzebne składniki:

- 2 l bulionu -
- 5 ziemniaków -
- 6 ogórków kiszonych -
- 2 marchewki -
- kawałek pietruszki -
- cebula -
- 3 ziarna ziela angielskiego -
- liść laurowy -
- 15 dag wędzonego łososa -
- sól -
- pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ziemniaki i cebulę obieramy, kroimy w kostkę. Marchewki oraz pietruszkę skrobiemy, myjemy, osuszamy, po czym zcieramy na tarce o dużych oczkach. Warzywa zalewamy bulionem, dodajemy liść laurowy oraz ziele angielskie, gotujemy mniej więcej 20 min na wolnym ogniu.
- 2.** Ogórki myjemy, zcieramy na tarce, dodajemy do zupy. Dalej gotujemy.
- 3.** Kiedy warzywa będą miękkie, dodajemy pokrojonego wędzonego łososa. Gotujemy kolejne 5 min. Na koniec zupę doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem.