

Żurek ogórkowy

Przepis dodany przez użytkownika vilandra



smaczny i oryginalny

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- bulion mięsny - 1,5 l
- kwas z kiszonych ogórków - 1/2 l
- śmietana - 1/2 szkl.
- wędzony boczek - 25 dkg
- mąka - 2 łyżka(i)
- jajka małe - 6 szt.
- ogórek kiszony - 1 szt.
- majeranek i pietruszka - 1 łyżeczka(i)
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Boczek pokroić w kostkę, wysmażyć w rondlu. Zalać bulionem, gotować kilka minut. Śmietanę wymieszać z mąką, wlać do zupy razem z kwasem ogórkowym, posypać majerankiem i natką, gotować 2-3 minuty.
2. Zupę przyprawić, podawać z jajkami i plasterkami ogórka.