

Zupa z kiszonych ogórków

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



Ta znakomita zupa przyrządzona na wywarze z warzyw będzie prawdziwym skarbem natury.

Czas przygotowania: 50 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ogórki kiszone - 30 dag
- Włoszczyzna - 25 dag
- Woda - 1 i 1/2 l
- Mleko - 1 szkl.
- Tłuszcz - 1 łyżka(i)
- Mąka - 4 łyżka(i)
- Kwas ogórkowy - 1/2 szkl.
- Żółtko - 1 szt.
- Masło - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ugotować wywar z warzyw z dodatkiem tłuszczu. Ogórki cienko obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Następnie ugotowany wywar przecedzić, podprawić mąką rozmieszaną z 1/4 litra mleka i zagotować. Żółtko utrzeć z masłem, rozprowadzić 1/8 litra gorącej zupy, wymieszać i połączyć z zupą. Następnie dodać starte ogórki, kwas ogórkowy i sól do smaku. Podawać z grzankami lub ziemniakami.