

Kwaśna zupa ogórkowa



Trudność: 

Czas przygotowania: 15min , Czas gotowania: 45min

Całkowity czas: 1g 0min , Porcja: 2

107 Kalorii , **0 g** Cukrów , **0 g** Tłuszczy , **3 g** Białek

Autor: Redaktor

Link: <https://srecepty.pl/kwasna-zupa-ogorkowa>

Przygotowanie

Kiszzone ogórki zetrzyj na tarce jarzynowej o grubych oczkach. Posyp je mąką i duś na maśle około 10 minut czas od czasu mieszając. Wlej sok z ogórków i gotuj około 5 minut. Całość zalej bulionem. Dodaj sól i pieprz i gotuj około 30 minut. W międzyczasie przygotuj grzanki. Masło roztop na patelni, wrzuć pokrojoną bułkę i smaż aż kosteczki bułki będą miały złoty kolor. Na koniec dodaj do zupy śmietanę i dodaj koperek. Gotową zupę podawaj z grzankami.

Składniki

- ✓ 4 większe ogórki kiszone
- ✓ 1/4 szklanki soku warzywnego (sok z ogórków)
- ✓ 650 ml bulionu warzywnego
- ✓ 1 łyżka masła
- ✓ 1 łyżka mąki pszennej
- ✓ 1/2 szklanki śmietany
- ✓ 1 szczypta soli
- ✓ 1 szczypta pieprzu
- ✓ 2 łyżki posiekanego koperku
- ✓ Grzanki: 1 bułka
- ✓ 1 łyżka masła

Kategorie

Zwykły dzień, Całoroczne, Warzywa, Rodzina, Zupy

