



przepisy.pl

Zupa krem ze świeżego ogórka



Składniki:

- cebula - 50 gramów
- czosnek - ząbek - 1 sztuka
- oliwa - 20 gramów
- ogórek - 250 gramów
- sałata lodowa - 50 gramów
- woda - 700 gramów
- ryż - 50 gramów
- pieprz - 1 łyżeczka
- koperek - 1 łyżka
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- Bulion cielęcy Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1.5 łyżeczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

15 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Posiekać cebulkę i czosnek - podduścić na oliwie.
2. Dodać pozostałe składniki (oprócz koperku, pietruszki i śmietany). Gotować w temperaturze 90C przez 15min.
3. Dodać śmietanę - zagotować (1min.) Dodać koperek i natkę - zmiksować. Podawać z grzankami lub groszkiem ptysiowym. Smacznego!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl