



Zupa ogórkowa

przepisy.pl



Składniki:

- włoszczyzna - 1 sztuka
- skrzydełka kurczaka - 6 sztuk
- liść laurowy - 1 sztuka
- ziele angielskie - 3 sztuki
- ryż - 3 szklanki
- śmietana 18% - 300 mililitrów
- sok z cytryny - 1 łyżka
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 2 sztuki

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

60 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Zaczynamy od przygotowania bulionu. Można przygotować go z samej kostki bulionowej, jednak dla pełniejszego smaku warto dodać włoszczyznę i kurczaka.
2. Warzywa obieramy i wkładamy do garnka. Kurczaka dokładnie płuczemy i dodajemy do warzyw. Całość zalewamy 1,5 l wody. Dodajemy liść laurowy, ziele angielskie i doprowadzamy do wrzenia.
3. Następnie zmniejszamy ogień i dodajemy 2 kostki bulionowe. Gotujemy na wolnym ogniu 30 minut.
4. Przecedzamy bulion przez gęste sito i dodajemy starte ogórki, startą marchewkę z włoszczyzny i ryż.
5. Gotujemy na wolnym ogniu około 15 minut.
6. Zabelamy zahartowaną śmietaną i doprawiamy do smaku. Można lekko zakwasić sokiem z cytryny.
7. Przed nałożeniem, obieramy kurczaka z kości i chrząstek i mięso układamy na dnie talerzy. Zalewamy zupą. Smacznego!

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