



przepisy.pl

## Zupa ogórkowa na wędzonce



 45 minut  8 osób  Łatwe

### Składniki:

- Zupa ogórkowa Knorr** - 2 opakowania
- wędzonka lub kości wędzone - 200 gramów
- marchewka - 1 sztuka
- ziemniaki - 5 sztuk
- koperek - 1 pęczek
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 ziarna
- woda - 2 litry

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

### Sposób przygotowania:

1. Do garnka włóż wędzonkę, liść oraz ziele. Wlej 2 litry wody i zagotuj. Wywar gotuj 20-25 minut.
2. Ziemniaki obierz, pokrój w niedużą kostkę i ugotuj do miękkości w wywarze. Pod koniec gotowania wyjmij wędzonkę.
3. Marchewkę zetrzyj na tarce z grubymi oczkami i dodaj do wywaru.
4. Zawartość opakowań Knorr wymieszaj w niewielkiej ilości zimnej wody i wlej do wywaru. Całość doprowadź do wrzenia, następnie zmniejsz ogień i gotuj zupę jeszcze 8 minut.
5. Na koniec dodaj pokrojony drobno koperek. Do zupy możesz również dodać 1 lub 2 łyżki kwaśnej śmietany.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)