



przepisy.pl

Zupa ogórkowa z grzankami

 0 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- olej
- ziele angielskie - 3 sztuki
- liść laurowy - 3 sztuki
- pieprz
- śmietana - 0.5 szklanek
- sól
- mąka - 0.5 łyżek
- masło
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- ogórki kiszone - 5 sztuk
- włoszczyzna - 1 pęczek
- żółtko - 1 sztuka
- skórka z cytryny - 0.5 łyżeczek
- posiekana pietruszka - 2 łyżki
- czerstwe pieczywo - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Obierz włoszczyznę i cebule pokrój w kostkę, pora w plastry.
2. Warzywa podsmaż na rozgrzanym oleju.
3. Zalej 1,5 litra wrzątku, dodaj liście laurowe oraz ziele angielskie. Gotuj około pół godziny. Dołóż starte na tarce o dużych oczkach ogórki.
4. Gotuj jeszcze około 15 minut. Śmietanę rozetrzyj z żółtkiem i mąką na gładko. Wlej ostrożnie do zupy, podgrzej.
5. Pokrojone w kostkę kromki zrumień na maśle, wymieszaj z natką, czosnkiem i skórką cytrynową, smaż minutę. Zupę przypraw solą oraz pieprzem, posyp grzankami.

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