



Zupa ogórkowo-orzechowa

przepisy.pl

 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- Zielone ogórki - 3 sztuki
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- orzechy włoskie posiekane - 4 łyżeczki
- jogurt naturalny - 1 litr
- cebula - 1 sztuka
- rzodkiewka - 1 pęczek
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- pietruszka korzeń - 1 sztuka
- seler - 0.25 sztuk
- por - 0.5 sztuk
- szczypiorek - 2 łyżki
- pietruszka natka - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Marchewkę, seler, por i pietruszkę oczyścić i pokroić na mniejsze części. Zalej 1 litrem wody.
2. Dodaj Bulionetkę Bulion drobiowy Knorr i ugotuj esencjonalny bulion. Po tym czasie precedź go. odstaw do ostygnięcia
3. Obierz połowę ogórków i zmiksuj. Połącz je z bulionem.
4. Umyte rzodkiewki pokrój w plasterki. Cebulę i natkę pietruszki posiekaj.
5. Warzywa wymieszaj z wywarem.
6. Zetrzyj skórkę z cytryny i wyciśnij z niej sok. Wymieszaj sok i skórkę z jogurtem i dodaj do zupy.
7. Dopraw rozartym czosnkiem i pieprzem. Odstaw na kilka godzin. Upraż orzechy na patelni i dodaj po łyżce do każdej porcji oprószone natką pietruszki.

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