



przepisy.pl

Zupa ze świeżych ogórków

 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- śmietana - 150 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta
- mąka - 20 gramów
- koperek - 1 łyżka
- koncentrat pomidorowy - 50 gramów
- wywar z kości i warzyw - 1.5 litrów
- ogórki świeże - 600 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Ogórki umyj, obierz, opłucz i pokrój w paski.
2. Połącz z koncentratem pomidorowym i masłem. Duś około 10 minut.
3. Następnie wymieszaj z wywarem, śmietaną połączoną z mąką i ugotuj.
4. Dodaj posiekany koperek i dopraw do smaku.

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