

zupa ogórkowa

Przepis dodany przez użytkownika SylwiaLilianna

szybka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kiszone ogórki -
- serki topione - 2 szt.
- kwas z ogórków - 1 szkl.
- bulion - 4 szkl.
- śmietana - 1/2 szkl.
- makaron lub ziemniak -
- szynka podsmażona - 2 plastry

Etapy przyrządzania:

1. Ogórki ścieramy na tarce o dużych oczkach i gotujemy w bulionie do miękkości (ok. 30 minut). Gdy będą miękkie odlewamy troszkę zupy i rozpuszczamy w niej serki topione. Do zupy dolewamy kwas z ogórków, serki i rozbełtaną śmietanę. Już nie ma potrzeby zagotowywania. Doprawiamy do smaku jeśli trzeba by było (serki topione i kwas ogórkowy same w sobie są już słone) i podajemy z makaronem posypaną siekaną zieleninką i szynką pokrojoną w kosteczkę.

