



Zupa ogórkowa z ryżem i śmietaną

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszna zupa ogórkowa z ryżem i śmietaną to ciekawy sposób na podanie tradycyjnej zupy. Ogórki z ryżem i śmietaną stanowią ciekawe połączenie, które daje potrawie przepyszny smak i aromat.

Przygotowanie

Krok 1

Do zagotowanego bulionu mięsnego dodajemy pokrojoną w kostkę włoszczyznę. Całość doprawiamy do smaku solą i pieprzem, dodajemy liście laurowe i ziele angielskie i gotujemy do momentu, kiedy warzywa będą miękkie.

Krok 2

Do zupy dodajemy ryż oraz pokrojone w kostkę ogórki kiszzone.

Krok 3

Ponownie gotujemy przez ok. 10 minut.

Krok 4

Dolewamy śmietanę i gotujemy jeszcze przez 5 minut. Dekorujemy posiekanym koperkiem.

Danie: **Zupy,**

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 7 ogórków kiszonych
- 2,5 l naturalnego bulionu mięsnego
- 1 pęczek włoszczyzny (marchew, pietruszka, seler)
- 150 g ryżu
- 1 szklanka Śmietany Łaciata 18%
- 3 kulki ziela angielskiego
- 3 liście laurowe
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 pęczek kopru