



Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków

Autor: Aneta P

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Marchewki, pietruszkę, seler obrać i pokroić na paski. Por pokroić na półplasterki. Cebulę obrać i posiekać w kostkę. Ogórki zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Na patelni rozgrzać masło i podsmażyć na nim cebulę, następnie dodać ogórki i smażyć wszystko razem około 5 - 7 minut. Bulion zagotować, dodać wszystkie warzywa, listek laurowy oraz ziele angielskie. Zamieszać i razem gotować około 10 minut. Pod koniec gotowania dodać serek śmietankowy, sok z cytryny oraz doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem. Makaron przygotować zgodnie z przepisem na opakowaniu. Na talerze nakładać porcję makaronu, wlać zupę i posypać obficie posiekanym koperkiem. Smacznego!

Wskazówki

Do zupy zamiast serka topionego można dodać śmietanę.

5 średniej wielkości ogórków gruntowych

2 marchewki

1 korzeń pietruszki

1 mały por lub pół dużego

ćwiartka selera

1 cebula

1 litr bulionu warzywnego

100 g makaronu nitki

50 g naturalnego serka śmietankowego
Łaciaty

2 łyżki masła Łaciate

2 łyżki soku z cytryny

2 łyżki posiekanego koperku

1 liść laurowy

2 ziarna ziela angielskiego

sól, pieprz i cukier do smaku