



Zupa ogórkowa z żeberkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zupa ogórkowa z żeberkami to ciekawy pomysł na połączenie ogórków kiszonych i pysznych żeberek. Bardzo smaczne danie polecane na każdą okazję. Warto wypróbować ten przepis.

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Żeberka dokładnie myjemy, następnie zalewamy je wodą i gotujemy. Dodajemy liście laurowe i ziele angielskie.

Krok 2

Marchewkę kroimy wzdłuż na dwie części. Pietruszkę i seler kroimy na małe kawałki.

Krok 3

Wrzucamy pokrojone warzywa do garnka i gotujemy, aż odpowiednio zmiękną.

Krok 4

Ogórki ścieramy na tarce o dużych oczkach. Do zupy dodajemy obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki. Gotujemy przez 10 minut. Po tym czasie dodajemy ogórki kiszone i gotujemy jeszcze 15 minut. Na koniec dodajemy śmietankę łąciatą wymieszaną z mąką, doprawiamy do smaku solą i pieprzem i jeszcze przez kilka minut całość gotujemy.

Składniki:

- 600 g żeberek
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 mały seler
- 4 ziemniaki
- 1 cebula
- 8 ogórków kiszonych
- 4 łyżki Śmietanki Łaciatej 18%
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 3 liście laurowe
- 3 kulki ziela angielskiego
- 3 łyżki mąki

Wskazówki

Śmietankę łąciatą i mąkę mieszamy w kubku z odrobiną gorącej zupy i dopiero wtedy wlewamy do garnka. Dzięki temu śmietanka się nie zwarzy i unikniemy powstania nieapetycznych grudek.