



Zupa ogórkowa z ziołami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zupa ogórkowa z ziołami to zdrowe danie, które dzięki świeżym ogórkom i ziołom ma wyśmienity smak. Polecane dla każdego, zwłaszcza na imprezy i okoliczności. Warto wypróbować ten prosty sposób na świetną zupę.

Przygotowanie

Krok 1

Ogórki obieramy i kroimy w kostkę. Cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Na patelni roztapiamy masło, a następnie szklimy cebulę i ogórki. Dusimy 2 minuty.

Krok 2

Do bulionu drobiowego dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki oraz ogórki i cebulę z patelni. Gotujemy. Dodajemy przyprawy.

Krok 3

Do zupy dodajemy śmietankę łąciatą i mąkę ziemniaczaną rozprowadzoną w niewielkiej ilości wody. Mieszamy. Gotujemy przez 10 minut. Dekorujemy drobno posiekanym koperkiem.

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 3 długie ogórki
- 2 cebule
- 2 łyżki masła
- 1 l naturalnego bulionu drobiowego
- 200 ml Śmietanki łąciatej 18%
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 pęczek kopru
- 1 łyżka tymianku
- 1 łyżka kolendry
- 3 pokrojone w kostkę ziemniaki