Ogórkowa

Składniki

- 300 g żeberek wieprzowych
- 2 skrzydełka z kurczaka
- 2 nóżki z kurczaka
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1/5 selera
- 1/2 pora
- 1 cebula
- 4 gałązki natki pietruszki
- 2 łyżki posiekanego koperku
- 400 g ogórków kiszonych + woda po ogórkach
- 700 g ziemniaków
- 3 ziela angielskie
- 2 liście laurowe
- 5 ziarenek pieprzu
- 200 g gęstej śmietany 18%
- sól

Gotowanie

- Do dużego garnka wlać 3 litry wody.
- Żeberka opłukać, pokroić na porcje i włożyć do garnka. Zagotować i zszumować.
- Dodać 1 łyżeczkę soli, przykryć i gotować mięso przez około 1 godzinę na małym ogniu.
- Kurczaka opłukać i włożyć do garnka. Dodać ziele angielskie, listki laurowe i ziarenka pieprzu.
- Marchewkę, pietruszkę i selera obrać i opłukać. Połowę jednej marchewki odłożyć i zetrzeć ją na tarce na grubych oczkach. Resztę warzyw w całości (marchewkę, pietruszkę i selera) dodać do zupy, wrzucić dokładnie opłukanego pora. Cebulę położyć na palniku kuchenki i opalić płomieniami, przez około 1-2 minuty. Włożyć do zupy. Dodać gałązki natki pietruszki. Zupę gotować przez około 1 godzinę na małym ogniu pod lekko uchyloną pokrywą.
- Śmietanę wyjąć wcześniej z lodówki aby się ogrzała.
- Ziemniaki obrać, opłukać i dodać do zupy. Dodać też startą odłożoną surową marchewkę. Zupę gotować na małym ogniu do miękkości ziemniaków, przez około 15-20 minut. Ogórki obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Dodać do zupy. Gotować przez około 7-10 minut do miękkości ogórków. Na koniec dodać posiekany koperek.
- Doprawić zupę do żądanej kwaśności poprzez dodanie wody po ogórkach.
- Odstawić zupę z ognia. Z ugotowanej zupy wyjąć kurczaka, natkę, seler, pietruszkę, cebulę, pora. Śmietanę włożyć do większego kubka i stopniowo - po 1 łyżce - dodawać wywar cały czas mieszając (w sumie dodać około 1 szklankę wywaru). Następnie tak zahartowaną śmietanę przelać do garnka z zupą. Wymieszać.
- Zupę po ostudzeniu trzymać w lodówce. Bez śmietany zupa znacznie dłużej postoi, można zabielić śmietaną przed podaniem.

From:
https://wiki2.madenet.pl/ - **Moje wiki**

Permanent link:
https://wiki2.madenet.pl/doku.php?id=przepisy:zupy:ogorkowa

Last update: **2017/02/18 16:28**