



Ogórkowa ze śmietaną na indyczku

 Wafelek2601


Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

golonko indycze - 1 szt.

przecier ogórkowy - 1 opakowanie

marchew - 2 szt.

pietruszką - 1 szt.

seler - 1/4 szt.

suszony koper - 2 łyżeczka

liść laurowy - 2 szt.

ziele angielskie - 3 szt.

ziemniaki - 6 szt.

sól i pieprz - do smaku

czosnek - 2 ząbek

śmietana light - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, zalać 1,5 litra wody. Zagotować. Wyjąć szumowiny. Dodać liście laurowe, ziele angielskie, troszkę soli.

KROK 2: Marchewki, pietruszką i seler umyć i zetrzeć na grubych oczkach. Dodać do zupy. Dodać też czosnek przeciśnięty przez praskę. Gotować na wolnym ogniu pod przykryciem około 1,5 - 2 godzin.

KROK 3: Po tym czasie dodać pokrojone w kostkę ziemniaki oraz koperek. Gotować do miękkości. Zupę doprawić solą oraz świeżo zmielonym pieprzem.

KROK 4: Śmietanę wymieszać z 1/2 szklanki wywaru i wlać do zupy. Dokładnie wymieszać.