



## Zupa mięsna z ogórkiem kiszonym

 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#), [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

szynka wieprzowa - 60 dag  
liść laurowy - 3 szt.  
ziele angielskie - 5 szt.  
pieczarki - 30 dag  
oliwa - 4 łyżka

cebula - 1 szt.  
koncentrat pomidorowy - 3 łyżka  
ogórek kiszony - 3 szt.  
mąka - 2 łyżka  
sól i pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Umyte i osuszone mięso pokroić w kostkę i podsmażyć na 2 łyżkach oliwy.

**KROK 2:** Zalać 1,5 litra wody. Zagotować. Pieczarki posiekać, udusić na łyżce oliwy. Dodać do mięsa. Dodać też liście laurowe i ziele angielskie.

**KROK 3:** Cebulkę pokroić w kostkę i zrumienić na łyżce oliwy. Dodać do gotującej się zupy.

**KROK 4:** Dodać też pokrojone w kostkę ogórki, sól do smaku i gotować do miękkości. Na koniec dodać koncentrat pomidorowy. Zupę przyprawić do smaku. Mąkę wymieszać z 1/4 szklanki zimnej wody, wlać do zupy. Zagotować.

**KROK 5:** Podawać z pieczywem.