





Zupa ogórkowa

 Tylko z Natury

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

- żeberka wieprzowe - 1/2 kg
- ziemniaki - 6 szt.
- seler, por - kawałek
- śmietana 18% - 3 łyżka
- marchewka - 2 szt.
- koperek - 1/2 pęcz
- pietruszka - 1 szt.
- sól morską - do smaku
- ogórki kiszzone - 4-6 szt.
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, zalać zimną wodą i zagotować, zebrać szumowiny łyżką, wywar osolić pamiętając, że ogórki, które dodamy są również słone, gotować ok. 25 minut. Warzywa umyć, obrać. Seler, pietruszkę oraz marchew zetrzeć na tarce o grubych oczkach dodać do wywaru, por gotować w jednym kawałku by pod koniec gotowania łatwo go wyjąć z zupy, ziemniaki pokroić w kostkę. Całość gotować do miękkości ziemniaków (po dodaniu ziemniaków ok. 15 minut). Ogórki zetrzeć na tarce o grubych oczkach, dodać do zupy. Gotować 10 minut. Dodać śmietanę oraz posiekany koperek.

Zupę podawać z mięsem z ugotowanych żeberek.