



gotuj w stylu eko.pl


## Zupa ogórkowa na wędzonym boczku

 dorotaR

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

wędzony boczek - 20 dag

ziemniaki - 4 szt.

marchew - 1 szt.

pietruszką małą - 1 szt.

kawałek selera - 1 szt.

cebula - 1 szt.

ogórki kiszzone - 1 litr

ziele angielskie - 1 szt.

liść laurowy - szt.

sól - do smaku

pieprz - do smaku

śmietana - 100 ml

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki obieramy, myjemy i kroimy w kostkę.

Marchewkę obieramy, myjemy i kroimy w kostkę.

Selera i pietruszkę również obieramy, myjemy i kroimy w kostkę.

Warzywa przekładamy do garnka i zalewamy wodą.

Wrzucamy ziele angielskie i liść laurowy. Gotujemy.

Boczek kroimy w kawałki i dorzucamy do zupy. Gotujemy aż warzywa będą miękkie.

Ogórki ścieramy na tarce i wrzucamy do zupy. Dolewamy też trochę wody z kiszonych ogórków - ilość wg upodobania do kwaśności.

Gotujemy kilka minut.

Doprawiamy do smaku solą i pieprzem i zabelamy śmietaną.