





## Zupa ogórkowa

 Bożena1960

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

### Składniki:

rosół - 1,5 litr

ogórki kiszzone - 5 szt.

ryż ugotowany na sypko - 3/4  
szklanka

marchewka - 1 szt.

posiekany koperek - 2 łyżka

masło klarowne - 1 łyżka

cebula - 1 szt.

opcjonalnie śmietana 30 % - 100  
ml

### Dodatkowe info:

Smaczna i szybka ogórkowa przygotowaną z rosółu, który został z dnia poprzedniego. Polecam

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** W rondlu z grubym dnem roztopić masło, dodać obraną, pokrojoną w kostkę cebulę i podsmażyć do zeszklenia. Dodać pokrojoną w kostkę marchewkę i podsmażyć jeszcze chwilę. Rosół podgrzać, zawartość rondla przełożyć do gorącego rosółu i zagotować, zmniejszyć płomień gazu, dodać ugotowany na sypko ryż i na koniec starte na tarce o dużych oczkach ogórki (gdyby zupa była za mało kwaśna dodać wody z ogórków kiszonych). Całość gotować około 15-20 minut, zdjęć z ognia dodać posiekany koperek. Zupę zabielić zahartowaną z małą ilością gorącej zupy śmietaną. Smacznego