

# Domowa zupa ogórkowa

*Domowa zupa ogórkowa to klasyk klasyki ☐ I każda gospodyni ma swoją sekretną recepturę. Ja zdradzę Wam moją ☐ Jest to prosty przepis na bardzo sycącą zupkę. I uwaga, moje dzieci uwielbiają zajadać ją również na zimno, a latem prosto z lodówki ☐ Polecam wypróbować!*



## Składniki:

- 4-6 sztuk ogórków kiszonych (w zależności jak mocno kwaśną zupę lubie)
- 1 1/2 szklanki (około 350 ml) kwasu z kiszonych ogórków
- 1 litr zimnej wody

- 1 szklanka (240 ml) surowego ryżu
- 3 średnie ziemniaki
- 1 mała cebula
- 3 duże liście laurowe
- 5 ziaren ziela angielskiego
- sól i pieprz czarny (do smaku)
- świeży koperek i pietruszka (opcjonalnie)

### **Wykonanie:**

Ryż dokładnie płuczemy, zalewamy zimną wodą, dodajemy obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki i cebulę. Wrzucamy liście laurowe i ziele angielskie. Zagotowujemy, po czym skręcamy ogień na średni i gotujemy pod przykryciem aż ziemniaki będą miękkie (ale nie rozgotowane).

Dodajemy ogórki starte na dużych oczkach tartki i wlewamy kwas z kiszonych ogórków. Zagotowujemy, dodajemy drobno pokrojoną lub startą na tarce marchewkę, dolewamy wody, aby uzyskać konsystencję zupy.

Gotujemy przez kilka minut. Na końcu doprawiamy solą i pieprzem do smaku i dodajemy świeże lub mrożone pokrojone zioła – ja lubię koperek i pietruszkę.

Acha, warto pamiętać o wyłowieniu ziarenek ziela angielskiego i jałowca przed podaniem, np. dzieciom ☐

Podajemy na ciepło albo na zimno – moje dzieci tak lubią ☐

\*Ja zwykle wekuję tę zupę, tzn. jeszcze gorącą wlewam ostrożnie do czystego słoika, zakręcam i stawiam do góry dnem. Gdy się ostudzi wstawiam do lodówki. Zużywam w ciągu tygodnia.

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☐ Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**

- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](https://www.facebook.com/lamarida.pl) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](https://www.instagram.com/lamarida.pl) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**