





Zupa ogórkowa

 4 porcje

 34 min 35 sek.

Składniki

- 1 filet z kurczaka
- 100 g mieszanki warzywnej
- 350 g ogórków kiszonych
- 1 łyżka przyprawy Kohersen
- 30 g cebuli
- 20 g masła
- 1 łyżka mąki pszennej lub mąki ryżowej
- 1 MK słodkiej śmietanki
- sól, pieprz
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 1,3 l wody
- 250 g ziemniaków pokrojonych w kostkę
- rosółki wołowe 1 łyżka

Przygotowanie

1

Do naczynia głównego włożyć ogórki, miksować.

 15 s  6

2

Gotować.

 8 min  100°C  3

3

Przełożyć do innego naczynia.

4

Do naczynia głównego włożyć mieszankę warzyw, cebulę i rozdrobnić miksując.

 20 s  6

5

Dodać wodę, masło, pokrojone w kostkę mięso, przyprawy, gotować.

 15 min  100°C  2



Dodać ziemniaki.



10 min



100°C



2



Minutę przed końcem gotowania dodać mąkę, ogórki i śmietankę.



1 min



2