

## Zupa ogórkowa



6-8 średnich ziemniaków pokrojonych w kostkę

60-70 dag ogórków kiszonych

2 marchewki pokrojone w kostkę

1 pietruszka

60 dag szpondra

3 ziela angielskie

2 liście laurowe

2 łyżki masła

1 łyżeczka 18% do zupy

2 łyżki mąki pszennej

Szponder gotuj około 30 minut, następnie przecedzam wywar i opłukuję mięso.

Do wywaru dodaje liście laurowe, ziele angielskie, marchewkę, ziemniaki, gotuj około 30 minut.

Ogórki tniemy na grubych oczkach tarki, wrzucamy na rozgrzane masło i dusimy do wyparowania wody. Dodajemy ogórki do zupy, gotuj około 10 minut lub dłużej jeżeli mięso jeszcze tego potrzebuje :)

Mąkę dokładnie mieszamy w małej ilości wody, dolewamy trochę gorącej zupy - wylewamy do reszty. łyżeczkę rozprowadzamy w szklance zupy, następnie dodajemy do całego garnka. Doprawiam solą, pieprzem.