



# Zupa ogórkowa

Pracownia Gospodarstwa Domowego

# Dzień dobry :)



Za oknami prawdziwa zima! W taką pogodę warto wybrać się na spacer i skorzystać z jej uroków. Co zrobić po powrocie do domu, gdy na dworze lekko przemarzniemy? Proponuję zjeść pyszną i rozgrzewającą zupę ogórkową. Jeśli wykonamy ją na rosole, z dodatkiem naturalnie ukiszonych ogórków, będzie to również lek na przeziębienie. Zachęcam do zapoznania się z przepisem a następnie do rodzinnego gotowania!

# Czego będziemy potrzebować?

## Składniki:



- 2 litry rosółu (przepis na rosół dostępny jest we wcześniejszych materiałach edukacyjnych)
- ok. 500 gramów kiszonych ogórków z zalewą
- ok. 5 sztuk ziemniaków
- ok. 4 małe marchewki
- 100 ml śmietanki 30 %
- pół pęczka natki pietruszki

# Czego będziemy potrzebować?

## Sprzęt kuchenny:



- deska do krojenia
- nóż do warzyw
- obieraczka
- blender
- tarka
- garnek

# **Wykonanie.**

## **Czynność 1:**



Wstawiamy rosół na kuchenkę, aby zaczął się gotować.



# **Wykonanie.**

## **Czynność 2:**

Obieramy marchewki.



# **Wykonanie.**

## **Czynność 3:**

Marchewki ścieramy na tarce o grubych oczkach.



**Wykonanie:**

Starta marchewka.





# **Wykonanie.**

## **Czynność 4:**

Obieramy ziemniaki.



# **Wykonanie. Czynność 5:**

Ziemniaki kroimy w kostę.



**Wykonanie.**

Pokrojone ziemniaki.

# Wykonanie.

## Czynność 6:



Ziemniaki i marchewkę wrzucamy do gotującego się rosółu i gotujemy razem do miękkości.



# **Wykonanie.**

## **Czynność 7:**

Ogórki miksujemy z zalewą tak, by powstał przecier.



**Wykonanie.**

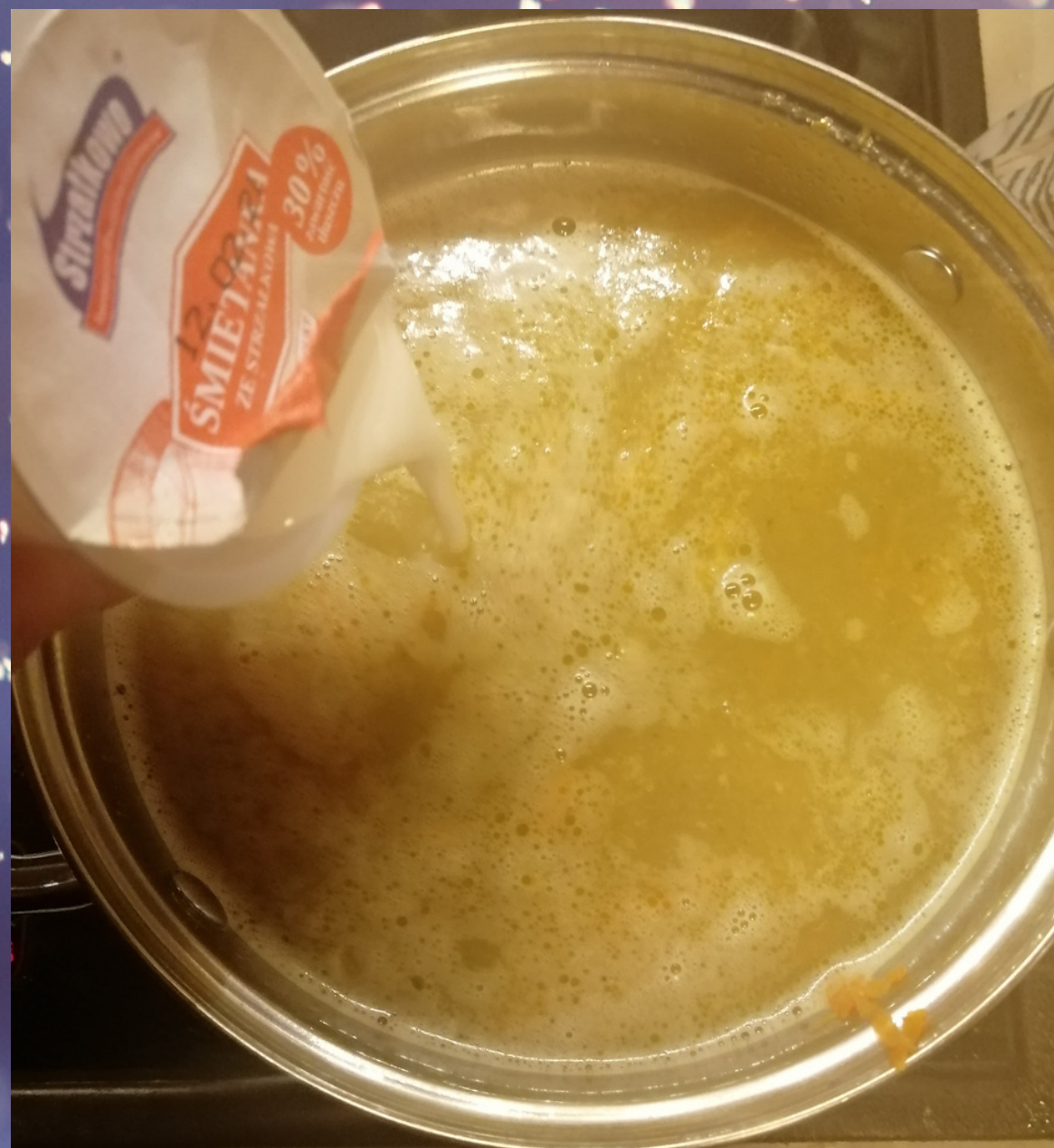
Przecier ogórkowy.

# **Wykonanie.**

## **Czynność 8:**



Przecier ogórkowy dodajemy do rosółu z ugotowanymi warzywami i doprowadzamy do wrzenia.



# **Wykonanie.**

## **Czynność 9:**

Do zupy dodajemy  
śmietankę.





# **Wykonanie.**

## **Czynność 10:**

Natkę pietruszki drobno siekamy.

# Wykonanie.



Posiekana natka pietruszki.

# **Wykonanie.**

## **Czynność 11:**



Natkę dodajemy do zupy. W razie potrzeby, zupę możemy doprawić solą i pieprzem.



**Zupa gotowa!**

Zupę ogórkową nalewamy do  
talerzy i zjadamy, póki ciepła.  
Smacznego!