

Zupa ze świeżych ogórków. Pomysł na letni obiad

Zupa ze świeżych ogórków nie często gości na naszych stołach. Tymczasem orzeźwia lepiej niż tradycyjny chłodnik. Tego lata jej koniecznie spróbuj!

Latem kisimy, konserwujemy, robimy mizerie, ogórki w musztardzie, curry, miodzie... Ale świeże gruntowe ogórki można wykorzystać też inaczej – gotując z nich wyborną zupę, która zachwyci domowników i... będzie świetną alternatywą dla klasycznych dań w upalne letnie dni.

Składniki zupy z zielonych ogórków

Większość składników kupisz na bazarze. A w zależności od tego, na jakie dodatki się zdecydujesz, możesz nieomal za każdym razem mieć na stole zupełnie inne danie. Każde wyjątkowo pyszne.

- 60 dag świeżych ogórków gruntowych
- 1 litr bulionu (może być warzywny lub drobiowy)
- 2 ząbki czosnku
- 1 biała cebula
- 3 małe ziemniaki
- śmietankowy kremowy serek
- świeży koperek
- sól
- świeżo mielony czarny pieprz
- łyżka oleju rzepakowego

Jak przygotować zupę ze świeżych

ogórków, krok po kroku

1. Obierz cebulę, ziemniaki i czosnek.
2. W garnku z grubym dnem rozgrzej olej, zeszklij na nim posiekaną cebulę.
3. Ogórki umyj, obierz i pokrój w kostkę, dodaj do garnka z cebulą, czosnek posiekaj lub przeciśnij przez praskę.
4. Gdy ogórki zaczną się rozpadać, dodaj do garnka bulion i pokrojone w kostkę ziemniaki.
5. Przypraw do smaku solą.
6. Gotuj do miękkości ziemniaków, lekko przestudź i dodaj świeży koperek.
7. Zmiksuj na gładki krem. Podawaj udekorowane kleksem serka lub słodkiej śmietanki.
8. Zupę można udekorować wędzonym łososiem, prażonymi na suchej patelni płatkami migdałów, a nawet chipsami z boczku, czy topinamburu.