



Zupa ogórkowa to kolejna zupa, na którą podajemy przepis. Wszystkie zazwyczaj są gęste, bo kiedyś służyły za jednodaniowy obiad. Zarówno np. [>>> zupa grochowa](#) , jak również [>>> zupa pomidorowa](#) &

¹starczały za cały posiłek. Nie było tak jak to jest obecnie w zwyczaju, aby obiad składał się z zupy, drugiego dania i deseru. Takie obiady były zazwyczaj tylko w niedziele i święta. A ogórkowa w naszej wersji to gęsta, pożywna zupa.

Potrzeba:

- ok. 2 litrów [>>> bulionu warzywnego](#) ,
- 300 - 350 g kwaszonych ogórków,

- 1-2 skrzydełka kurze (mogą też być podudzia),

- 3 - 4 ziemniaki,

- mała marchewka,

- jajko,

- szklanka mleka,

- 2 płaskie łyżki mąki,

- 2 płaskie łyżki masła

- koperek posiekany (świeży lub suszony),

- pieprz mielony, liść lubczyku.

{gallery}ogorkowa{/gallery}

Przygotowanie:

Przygotować bulion warzywny **według [>>> przepisu](#)** , a w nim wygotować kurze skrzydełka. Kiedyś taką zupę gotowało się na kościach wołowych. Elementy z kurczaka wyjąć,

mięso oddzielić od kości i posiekać. Posiekane wrzucić do gotującego się bulionu. Wraz z nim dodać startą na tarce o grubych oczkach marchewkę i ziemniaki pokrojone w kostkę, albo w słupki. Gotować, aż ziemniaki będą miękkie (ale nie rozpadające się). Wtedy dodać starte ogórki. W kwasie ziemniaki już nie rozpadną się. Zagotować. Żółtko z jajka rozetrzeć z 2 łyżkami masła i dodać do zupy. Białko można zachować i zużyć do przygotowania innej potrawy, np. panieru. W szklance mleka rozetrzeć 2 łyżki mąki, aby nie było grudek i również dodać do zupy. Zagotować, dodać koperek, liść lubczyku i ewentualnie pieprz mielony. Soli dodawać nie trzeba, bo ogórki są wystarczająco słone.

SMACZNEGO!