

Taka laka z ziemniaka (10 l.)

SKŁADNIKI:

- 2 porcje rosółowe z kurczaka
- 0,3 kg marchewki
- 0,2 kg pietruszki
- 0,2 kg selera
- 11 śmietany 30%
- 0,6 kg cebuli
- 2 pęczki koperku
- 0,2 kg masła
- 1 op. pieprzu białego mielonego
- 1 kg ogórka zielonego /świeżego/
- 10 kg ziemniaków
- 2 bułki wrocławskie

SPOSÓB WYKONANIA:

Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców.

Warzywa pokroić w ćwiartki.

Ugotować wywar (porcje rosółowe, warzywa).

Ziemniaki pokroić w kostkę. Wrzucić do wywaru. Gdy ziemniaki będą miękkie zblenderować je.

Wydrążyć gniazda z ogórków, pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na maśle. Wrzucić do zupy.

Dodać śmietanę. Doprawić do smaku.

Podawać z grzankami.

Życzymy Smacznego!

Zespół z klasy 2kb: Kinga, Michał, Olga, Kazimierz

Opiekun: mgr Ewa Guść