

## *SPRAWDZONY PRZEPIS NA*

# **ZUPĘ OGÓRKOWĄ NA ŻEBERKACH**

### **Składniki:**

- ok. 500g żeberek trójkątów
- 2,5 litra wody
- 2 duże marchewki
- 2 małe pietruszki
- kawałek selera i kawałek pora
- 6 średniej wielkości ziemniaków
- 2 liście laurowe
- 4 ziarenka pieprzu czarnego
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 1 łyżka soli
- ok. 500g ogórków kiszonych (najlepiej w zalewie. Waga podana bez zalewy)
- 100g śmietanki do zup i sosów lub słodkiej śmietany 30- 36%
- posiekany koperek
- masło i olej do smażenia
- sól i pieprz

### **Sposób przygotowania:**

1. Mięso opłukać zimną wodą. Włożyć do garnka i zalać 2,5 litrami zimnej wody. Doprowadzić do zagotowania. Po zagotowaniu zebrać szumowinę (biało- szarą pianę). Następnie zmniejszyć temperaturę palnika na niską (tak, aby woda tylko lekko „mrukała”), garnek przykryć i gotować mięso ok. 1 godziny. Po godzinie dodać liście laurowe, ziarenka pieprzu i ziela angielskiego i gotować kolejne pół godziny.
2. W międzyczasie przygotować warzywa. Warzywa umyć. Marchewki, pietruszki i seler pokroić w kostkę. Podsmażyć na 1 łyżce masła i 1 łyżce oleju. Odstawić na bok. Por przekroić wzdłuż na pół lub ćwiartki i pokroić. Podsmażyć na łyżce masła lub oleju, aż por się zeszkli. Odstawić na bok. Ogórki kiszone obrać ze skóry i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Odcisnąć z zalewy (ale zalewę zachować). Ogórki podsmażyć na 2 łyżkach masła przez parę minut.
3. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Odstawić na bok.
4. Po 1,5 godzinie z wywaru wyciągnąć mięso. Mięso pozostawić do ostygnięcia.
5. Do wywaru dodać podsmażone warzywa i łyżkę soli. Pogotować chwilę ok. 5 minut i dodać ziemniaki. Gdy ziemniaki będą prawie miękkie, dodać ogórki i gotować ok. 10- 15 minut. Na końcu dodać por, zalewę z ogórków (do smaku, u mnie ok. 1 szklanki). Zagotować i wyłączyć zupę.
6. Dodać śmietanę, koperek i kawałki mięsa (obrane z żeberek). W razie potrzeby doprawić zupę do smaku solą i pieprzem.

***SMACZNEGO!!!***

