

---

# Zupa ze świeżych ogórków

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1550 razy.

Kuchnia indonezyjska

1 średni świeży obrany ogórek

1 mała cebula rozdrobniona posiekanego szczypiorku

2 łyżki masła

3 szklanki rosółu lub wody z kostką rosółową

1 mały kawałek selera drobno posiekanego

sól i pieprz do smaku

4 łyżeczki szynki pokrajanej w paski (dowolnie)

2 małe jaja

2 łyżki smażonych płatków cebulowych

1. Ogórki przekroić wzdłuż, usunąć nasiona, pokrajać w plastry grubości 2 cm,
  2. Rozgrzać masło w rondlu, dodać cebulę i szczypiorek, smażyć na małym ogniu na złoty kolor.
  3. Wlać rosół lub wodę z kostką rosółową, dodać plasterki ogórków, seler, sól, pieprz i szynkę, gotować przez 15 min. Zmniejszyć płomień.
  4. Roztrzepać jaja, wlać do zupy i gotować przez 8 min.
  5. Podawać na gorąco z płatkami cebulowymi.
- Proporcje dla 3-4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD