

---

# Gotowane ogórki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2796 razy.

Czy spodziewalibyście się, że można ugotować ogórki?

I że to się daje zjeść inaczej niż w zupie ogórkowej?

Kiedys, kiedy nie dostaliśmy cukinii moja żona sprokurowała "z głowy" następującą potrawę:

30 dag mięsa wołowego lub kiełbasy chudej i nie wędzonej

1 średniej wielkości świeży ogórek (25-30 cm)

20-25 dag kapusty kiszanej

3-4 ząbki czosnku

Mięso pokroić w kostkę, wrzucić do rondelka, dodać niewielką ilość oleju i trochę wody. Poddusić ok kwadransa. Dodać kapustę i ogórek pokrojony w grubszą kostkę. Posolić i popieprzyć, dodać chili lub ostrą paprykę. Danie powinno być raczej pikantne. Dusić pod przykryciem na wolnym ogniu aż wszystko będzie dostatecznie miękkie. Pod koniec duszenia dodać drobno posiekany czosnek.

Dla uatrakcyjnienia można dodać sos Knorra - wypróbowaliśmy myśliwski i do gualszu - oba się sprawdziły, ale i bez tego całość smakuje nieźle. Sos dodaje się na początku przy czym należy dodać do niego mniej wody niż podaje przepis na opakowaniu - w przeciwnym wypadku wyjdzie zupa.

Podawać z makaronem, może być spaghetti oraz piwem. proporcje na dwie porcje :-)

From: "Piotr Parafiniuk" koliber@szkolenia.supermedia.pl

---

Te gotowane ogórki to trochę taka zupa z gwoźdź  
Nadestat(a):Zige 2010-12-21 08:12:02