

PRZEPIS OD BABCI JADZI

ZUPA NA WODZIE PO OGÓRKACH

SKŁADNIKI • GARNEK NA 4 OSOBY

- 1,5 litra wody albo bulionu
- 4 ziemniaki, 1 marchewka, kawałek pietruszki
- 2-3 ogórki kiszane, starte na grubych oczkach
- 1 szklanka wody po ogórkach
- łyżka masła, 3 łyżki gęstej śmietany, garść koperku

JAK ROBIĘ

- 1** Ziemniaki, marchew i pietruszkę kroję w kostkę i gotuję w wodzie do miękkości.
- 2** Na maśle duszę starte ogórki kilka minut i dorzucam do garnka.
- 3** Zdejmuję garnek z ognia. Dopiero wtedy wlewam wodę po ogórkach, po trochu, i próbuję, aż będzie tak kwaśna, jak lubisz.
- 4** Zabielam śmietaną i sypię koperku.

Gotowanie zabiera wodzie smak. Soli prawie nie trzeba, bo woda jest słona.

Babcia Jadzia