

# Zupa ze świeżych ogórków

**Zupa przygotowana została przez Koło Gospodyń Wiejskich w Trzcielinie**

## **Przepis:**

- 2 zielone ogórki
  - Włoszczyzna
  - 0,5 szklanki śmietany 18%
  - Sok z cytryny
  - 2 łyżki masła
  - Łyżeczka mąki
  - Żółtko
  - Koper
  - Sól, pieprz, cukier
1. Obrane ogórki kroimy w kostkę, następnie lekko podsmażamy na roztopionym maśle. Kiedy lekko zmiękną zalewamy bulionem warzywnym i gotujemy na małym ogniu, w między czasie dodajemy drobno pokrojony koper.
  2. Śmietanę miksujemy z żółtkiem, mąką i sokiem z cytryny i wlewamy do wywaru (zamiast żółtkiem można zupę zagęścić serkiem topionym).
  3. Zupę doprawiamy do smaku i podajemy z groszkiem ptysiowym, grzankami lub pieczywem czosnkowym.



Degustacja Konkursowej zupy odbyła się 31 maja 2015 roku podczas Wielkopolskich Targów Rolniczych w Sielinku.