

Zupa z zielonych ogórków

Zupa przygotowana została przez Koło Gospodyń Wiejskich przy OSP w Chelmcach

Przepis:

- 1,5 litra bulionu
 - 2 marchewki
 - 4 ziemniaki
 - 6 ogórków gruntowych
 - 2 cebule
 - 10 cm pora
 - 2 łyżki masła
 - 1 serek topiony zielony (100g)
 - natka pietruszki
 - sól, pieprz
1. Przygotować bulion, następnie dodać do niego pokrojone w kostki marchew, ziemniaki i por i gotować aż będą miękkie.
 2. Ogórki umyć i pokroić w kostkę, usmażyć na maśle razem z cebulą i dodać do zupy. Zupę gotować ok 5 minut i zaprawić serkiem topionym.
 3. Na koniec zupę przyprawić do smaku solą i pieprzem oraz posypać natką pietruszki.



Degustacja Konkursowej zupy odbyła się 30 sierpnia w Opatówku 2015 roku w trakcie Dożynek Gmino - Parafialnych w Opatówku