

## Zupa ogórkowa z curry

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [zubrzyk80](#), dnia 1 Sierpnia 2011r. o 20:02

Tagi: [zupa](#), [ogórkowa](#), [ogórek kiszony](#), [curry](#)

Rodzaj dania: [zupy](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa:

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
woda	2	l	płyny i sosy
liść laurowy	3	szt.	przyprawy i zioła
kostka rosołowa mięsna wieprzowa	2	szt.	przyprawy i zioła
ziemniaki	4	szt.	warzywa
marchew	2	szt.	warzywa
ogórek kwaszony	500	g	warzywa
curry	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
papryka ostra	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
pietruszka natka suszona	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
przyprawa typu vegeta	1	łyżka	przyprawy i zioła
jogurt naturalny	200	ml	nabiał

### Opis

Do dużego garnka wlać wodę i wstawić na ogień, wrzucić ziele angielskie i liść laurowy, doprowadzić do wrzenia.

W międzyczasie obrać ziemniaki, umyć i pokroić w kostkę, wrzucić do wody. Marchew również obrać, umyć i pokroić w grubsze pół-plastry.

Ogórki kiszone zetrzeć na tarce do buraków (o grubych oczkach), wraz z powstałym sokiem wlać do gotującej się wody.

Gotować wszystko na wolnym ogniu przez około 30 minut, następnie wrzucić 2 kostki rosołowe i łyżkę Vegety oraz doprawić pozostałymi przyprawami. Gotować jeszcze przez około 20 minut.

Na koniec gotowania można zabielić jogurtem naturalnym.



Dla ilu osób: 6

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 1godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: