Zupa ogórkowa

Co kupić?

2l	bulionu drobiowego/rosołu (lub 2 udka kurczaka, seler, pietruszka)
2	marchewki
8	ziemniaków
8	ogórków kiszonych
200ml	śmietany 18% lub 12%
200g	ugotowanego ryżu
600g	żeberek wieprzowych
	koperek
	liść laurowy, ziele angielskie

Jak przygotować?

1. Żeberka i udka przepłucz, zalej wodą, dodaj seler, pietruszkę, ziele angielskie i liście laurowe. Jeśli używasz rosołu lub bulionu, zalej żeberka bulionem. Dodaj marchewki.
2. Gotuj około 1-1,5 godziny. Od czasu do czasu zbieraj łyżką unoszące się na powierzchni szumowiny.
3. Ugotowane, miękkie mięso wyciągnij i oddziel od kości. Seler i pietruszka nie będą Ci już potrzebne, natomiast marchewkę pokrój w plasterki.
4. Ziemniaki obierz, pokrój w kostkę, dodaj do wywaru i gotuj około 20 minut. Pod koniec gotowania dodaj starte na tarce lub drobno pokrojone ogórki oraz śmietanę. Aby śmietana się nie zwarzyła, odlej odrobinę ciepłego płynu, wymieszaj ze śmietaną i wlej całość do garnka.
5. Zupę podawaj z kawałkami mięsa, marchewką, koperkiem i ryżem.