



Zupy

OKROSZKA Z PARÓWKAMI



SKŁADNIKI

- 2 l kwasu chlebowego
- 200 g parówek
- 2 łyżki masła klarowanego Mlekovita
- 4-5 ugotowanych ziemniaków
- pęczek rzodkiewek
- ogórek
- pęczek koperku
- łyżeczka musztardy
- łyżka cukru
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Parówki pokroić w plasterki. Wrzucić na rozgrzane masło klarowane, zrumienić, ostudzić.

Koperek opłukać, osuszyć, posiekać. Ogórek umyć, rzodkiewki oczyścić, pokroić w półplasterki. Ziemniaki pociąć w kostkę.

Zimny kwas chlebowy doprawić musztardą, cukrem, solą i pieprzem, starannie wymieszać.

Połączyć parówki, ziemniaki, ogórek, rzodkiewki oraz połowę koperku. Zalać kwasem chlebowym, wymieszać, odstawić do schłodzenia do lodówki.

Przed podaniem okroszkę starannie wymieszać, nalać do misek, posypać resztą koperku.