

Zupa Ogórkowa

Sylwia BIERNACIK

Ingrédients pour 6 personnes

500 g cornichons aigre-doux
4 carottes
400 g pommes de terre
1 cube de bouillon de volaille
3 L d'eau
1 cuillère à soupe de crème fraîche entière
Aneth
Persil
Sel et poivre.

Préparation

Faire bouillir l'eau avec le cube de bouillon.
Râper les cornichons.
Éplucher les carottes et les tailler en lamelles.
Éplucher les pommes de terre et les tailler en cubes.
Dans l'eau bouillante incorporer les cornichons, les carottes et les pommes de terre.
Ajouter le persil et l'aneth. Saler et poivrer.
Laisser cuire environ 30 min (jusqu'à ce que les légumes soient tendres).
Ajouter la crème fraîche et bien mélanger.

