

Zupa ogórkowa z klopsikami z udka z kurczaka z pestkami dyni

Składniki:

- 1 średni ziemniak
- 1/4 średniego korzenia selera
- 300ml wody
- 5 małych ogórków kiszonych
- łyżka świeżych listków rozmarynu
- 1 udko z kurczaka
- sól i pieprz do smaku
- woda z kiszonych ogórków
- 1 łyżka listków świeżego koperku
- 1 łyżka pestek dyni, świeżo mielony pieprz
- 1 łyżka oleju lnianego
- 1/4 świeżego ogórka

Wykonanie:

Ziemniaka i seler obierz, pokrój na plastry, a następnie na kostkę. W garnku zagotuj wodę i dodaj przygotowane warzywa korzenne. Ogórki kiszone pokrój na drobną kostkę. Gdy ziemniaki i seler zmiękną, dodaj do garnka ogórki kiszone. Rozmaryn posiekaj jak najdrobniej i włóż do miski.

Z udka z kurczaka ściągnij skórę i oddziel mięso od kości. Mięso posiekaj drobno za pomocą noża lub maszynki do mielenia mięsa. Zmielone mięso potącz z rozmarynem, dopraw szczyptą soli i pieprzu. Wilgotnymi dłońmi uformuj małe klopsiki z mięsa i odłóż na talerz.

Zmiksuj zupę na krem. Jeśli zupa jest mało kwaśna, dolewaj sukcesywnie zachowany płyn od ogórków kiszonych i dalej miksuj. Wstaw zupę ponownie na mały ogień i dodawaj pojedynczo klopsiki. Trzymaj zupę na małym ogniu, aby klopsiki nie rozpadły się. Po ok. 10-15 minutach mięso powinno być całkowicie ugotowane.

Przelej zupę do talerza, dodaj klopsiki, posyp pestkami dyni i listkami koperku. Dopraw zupę pieprzem, skrop olejem lnianym. Świeżego ogórka pozbaw gniazd nasiennych i pokrój w kostkę, a następnie rozsyp warzywo na zupę.