



100 g warzyw (marchew, pietruszka, seler, cebula)

250 g kiszonych ogórków

300 g ziemniaków pokrojonych w kostkę

100 piersi kurczaka

1 [kostka rosołowa](#)

1 łyżeczka [przyprawy "Vegety"](#)

20 g [mączki ryżowej](#)

20 g [masła](#)

100 g śmietanki

woda

- ogórki włożyć do naczynia miksującego i posiekać – 10 sek., obr. 5, przełożyć do innego naczynia
- na wirujący nóż wrzucić cebulę, posiekać – 3 sek., obr. 7
- dodać pozostałe warzywa (oprócz ziemniaków) i rozdrobnić – 2 sek., obr. 5
- dodać [masło](#), mięso pokrojone w kostkę, ziemniaki, przyprawy, wlać 1 litr wody i gotować – 15 min., obr. 1 wsteczne, temp. Varoma
- dodać ogórki, [mączkę ryżową](#) i śmietankę, gotować – 15 min, obr. 1 wsteczne, temp. 100 st.

Uwaga:

Będziemy mieli pewność, że zupa jest bezglutenowa, jeśli użyjemy śmietany bez żadnych dodatków (zagęstników itp.) oraz kostki rosołowej, przyprawy "Vegety" i mączki ryżowej wykonanych samodzielnie.