



500-550 (грам) м'ясних кісточок, 300 (грам) картоплі, 100 (грам) моркви, 50 (грам) петрушки (корінь), 100 (грам) цибулі, 100 (грам) жиру, 150 (грам) солоних огірків, 50 (грам) муки, 300 (грам) розсолу, 250 (грам) сметани, 50 (грам) зелені петрушки, сіль по своєму смаку.

З м'ясних кісточок зварити бульйон. Зцідити і викласти в нього порізану картоплю, підсмажену на жирі моркву, цибулю і петрушку. Під закінчення додати порізані солоні огірки, заправляти пасерованою мукою і розсолем з солоних огірків, довести огірочник аж до готовності.

У тарілку з огірочником додати сметану і обсипати зеленню петрушки.