

Chłodnik ogórkowy

Autor: **helenapon**Przepisów: **584** Ocena: **5713**

3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 średnie ogórki gruntowe
- 400 ml jogurtu greckiego
- 1 szklanka śmietany 18%
- 2-3 ząbki czosnku
- 2 łyżki mielonych orzechów włoskich
- pęczek koperku
- 1 łyżka soku z cytryny
- sól, pieprz, odrobina cukru do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki obrać i zetrzeć na grubych oczkach. Lekko posolić i odstawić na 5 minut by puściły sok. Odcisnąć. Przełożyć do miski.
- 2 Dodać jogurt zmieszany ze śmietaną, drobno posiekany koperek oraz przeciśnięty przez praszkę czosnek, orzechy i sok z cytryny. Wymieszać. Doprawić solą, świeżo zmielonym czarnym pieprzem i odrobiną cukru.
- 3 Przed podaniem schłodzić. Udekorować koperkiem i "wianuszkami" z orzechów.

Twoje notatki do przepisu: