

Chłodnik ogórkowy



4 porcje

40 min + 120-180

min

Składniki

- 4 sztuki długich ogórków
- 4 sztuki kiszonych ogórków z zalewy + 50 ml kiszonej zalewy z ogórków
- 2 ząbki czosnku
- 500ml kefiru lub maślanki
- ½ tyżeczki cukru
- drobno posiekany pęczek koperku
- posiekana, świeża mięta
- opcjonalnie: sól i pieprz

Przygotowanie

1

Ogórki i czosnek rozdrobnić w robocie - 15 sekund, prędkość 4-5.

2

Ogórki przełożyć do innego naczynia i posolić. Pozostawić na pół godziny i odlać z nadmiaru soku z ogórków.

3

W robocie wymieszać - zalewę z kiszonych ogórków, kefir lub maślankę, cukier, drobno posiekany koperek i posiekaną mięte - czas 30 sekund, prędkość 2.

4

Wymieszaną całość połączyć z ogórkami i schłodzić w lodówce przez 3 godziny.