

Chłodnik ogórkowy z miętą i bazylią

4 porcje 2 min

Składniki

- 4 zielone ogórki (obrane, grubo pokrojone i pozbawione pestek)
- 4 kiszone ogórki + 90ml wody z kiszonych ogórków
- 3 ząbki czosnku
- 3-4 łyżki oliwy
- 300g jogurtu
- 100ml kefiru
- 100ml maślanki
- pęczek świeżego kopru
- 2 łyżki cukru
- świeża mięta i bazylia
- sól i pieprz

Przygotowanie

1. W naczyniu głównym utrzyj czosnek z oliwą i szczyptą soli

   10 sek. 7

2. Dodaj posiekany koperek i świeżą miętę.

   15 sek. 8

3. Wsyp cukier, wlej jogurt, maślankę, kefir i wodę z kiszonych ogórków. Delikatnie wymieszaj.

   1 min 4

4. Chłodnik dopraw solą i świeżo tartym pieprzem, dodaj posiekaną, świeżą bazylię Chłodnik przelej do naczynia i wstaw na kilka godzin do lodówki Podawaj mocno schłodzony.