



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 maślanek
- 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, maślanę, 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.