

Chłodnik paprykowo-jogurtowy

GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jogurt naturalny	1 l
papryka czerwona	1 strąk
papryka żółta	1 strąk
papryka zielona	1 strąk
ogórek	1 sztuka
bagietka	1 sztuka
koperek	1/2 pęczek
czosnek	2 ząbki
mleko	1/2 szklanka
oliwa	5 łyżek
Pieprz biały mielony Prymat	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Koperek siekamy, czosnek miażdżymy i całość mieszamy z jogurtem. Schładzamy w lodówce. Paprykę oczyszczamy o drobno kroimy. Ogórek kroimy w kostkę. Bagietkę kroimy w grubą kostkę i pieczemy w piekarniku w wys temperaturze, wcześniej skropioną oliwą. Chłodnik przelewamy na talerze, posypujemy papryką. Podajemy z grzankami.