

## Chłodnik włoski z cukinią

### MARGO1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>cukinia</b>	2
<b>bulion</b>	3 szklanki
<b>suszone pomidorki</b>	8
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>jogurt naturalny</b>	400 ml gęsty

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie umytą pokroić w plasterki od razu włożyć do garnuszka i zalej gorącym bulionem , gotuj 10 minut , potem zdejmij i wystudź kilka plasterków odłóż do dekoracji a resztę zmiksuj razem z bulionem i połową posiekanych liści bazylii , dodaj jogurt wymieszaj dopraw do smaku i odstaw na godzinę do lodówki. W tym czasie pomidory posiekaj cebule również dodaj pozostałe liście , kilka też odłóż do dekoracji . Wymieszaj Przed podanie udekoruj chłodnik plastrem cukinii i salsa z suszonych pomidorków .