Chłodnik z ogórków małosolnych

DOROTA76

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki małosolne	300 gram
kwasu z ogórków	500 ml
ząbek czosnku	1 sztuka
śmietana	1 szklanka
posiekany koperek	3 łyżki
posiekany szczypirek	2 łyżki
cukier	
sól	
kefir	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki obrać zetrzeć na tarce o dużych otworach, zalać kwasem z ogórków, gotowac kilka minut. czosnek obrać, przecisnąś przez praskę lub rozgnieść, dodać do wywaru ogórków, wywar ostudzić. Kefir połączyć ze śmietaną, dokładnie wymieszć. Wlać do schłodzonego wywaru. dodac koperek i szczypirek. przprawić do smaku solą i cukrem.