

Chłodnik pomidorowy



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory na surowo	1 kg
śmietana 12%	250 ml
natka pietruszki	
koperek	
Szczypiorek cienki posiekany	
sól, pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory sparzyć wrzątkiem i obrać ze skóry. Aby łatwiej się obrały należy je schłodzić przed obieraniem w zimnej wodzie. Pokroić je na kawałki i zmiksować blenderem. Przyprawić solą i pieprzem. Wstawić na godzinę do lodówki. Koperek wcześniej umyty i natkę pietruszki również umyta posiekać. Dodac do chłodnika razem ze śmietaną, połączyć.