

Chłodnik z czerwonej papryki, z suszonymi pomidorami, bazylią i świeżo tartym parmezanem



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oliwa	4 łyżki
jogurt naturalny	400 ml
śmietana 30%	100 ml
suszone pomidory	2 łyżki
czosnek	1 ząbek
sok z cytryny	1 łyżka
bazylia świeża	8 listków
papryka czerwona	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Umytą i osuszoną paprykę natrzeć oliwą z oliwek, piec ok. 20 minut w temperaturze 200 °C, a następnie zawinąć w folię i odstawić na 20 minut. Po wystudzeniu paprykę pokroić wzdłuż, oczyścić, obrać ze skóry i pokroić w paseczki.

W garnku rozgrzać oliwę, dodać paprykę, pokrojony czosnek, tymianek, bazylię oraz słodką paprykę i dusić przez około 10 minut. Całość ostudzić, dodać jogurt i sok z cytryny, a następnie dokładnie zmiksować. Tak przygotowany chłodnik doprawić do smaku i schłodzić w lodówce.

Podawać z suszonymi pomidorami, parmezanem i listkami świeżej bazylii.