

Chłodnik z ogórków zielonych



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana 18 proc	1 szt
jogurt naturalny	1 szt
kefir	1/2 litra
ogórek zielony	4 szt
koperek	
czosnek	2 ząbek
pieprz	
pietruszka	
szczypiorek	
sól	
cytryna	
jajko	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śmietanę 18 % ale może być 12 mieszamy z jogurtem i 1/2 litra kefiru. Szczypiorek ,koperek i natkę siekamy i dodajemy do bazy chłodnika. Jajka gotujemy na twardo.obieramy i kroimy w ćwiartki. Ogórki myjemy i ścieramy na tarce duże oczka. Dodajemy do chłodnika -mieszamy. Dodajemy wyciśnięty czosnek ,sól i pieprz do smaku.Mieszamy wyciskamy sok z 1/2 cytryny mieszamy i chłodzimy . Podajemy z jajkiem