

## Chłodnik ogórkowo-gruszkowy



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                                                |            |
|------------------------------------------------|------------|
| <b>szklanki mleka</b>                          | 2          |
| <b>mała łyżeczka soku z cytryny</b>            | 1          |
| <b>łyżki posiekanych listków świeżej mięty</b> | 2          |
| <b>odrobina soli, pieprz mielony</b>           | do smaku:  |
| <b>gruszka</b>                                 | 1 dojrzała |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Taki chłodnik doskonale orzeźwi w upalny dzień...Podawać mocno schłodzony na schłodzonych talerzach posypyany listkami mięty...

Ogórka i gruszkę umyć, gruszkę obrać ze skórki i wyciąć gniazdo nasienne, pokroić na mniejsze kawałki, skropić sokiem z cytryny. Ogórka zostawić ze skórką, jeśli ma już wykształcone pesteczki to usunąć środek łyżeczką, pozostały miąższ pokroić w kostkę. Do wysokiego naczynia przełożyć gruszkę, ogórka, wlać mleko i jogurt/śmietanę, dodać 1 łyżkę mięty i zmiksować. Następnie doprawić odrobiną soli i mielonego pieprzu, można dodać kilka kropli Tabasco. Jeżeli wszystkie składniki użyte do przygotowania były dobrze schłodzone to możemy podawać od razu, ale lepiej jest odstawić chłodnik na kilka godzin do lodówki. (inspiracja: kuchnia.tv)