



Okurková polévka

Ingredience

salátová okurka: **1** ks
podmáslí: **500** ml
bílý jogurt: **80** ml
česnek - stroužky: **2** ks
olivový olej: **1** PL
pažitka
vlašské ořechy
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Česnek propasírujeme a v misce rozetřeme se solí a špetkou pepře. Omyté okurky nakrájíme na nudličky. Vložíme je do misky, kam přidáme česnekovou směs...

Okurková polévka - recept

Česnek propasírujeme a v misce rozetřeme se solí a špetkou pepře. Omyté okurky nakrájíme na nudličky. Vložíme je do misky, kam přidáme česnekovou směs, jogurt, pažitku, posekané ořechy a olivový olej. Vše dobře promícháme a nakonec zalijeme podmáslím. **Okurková polévka** se musí v

lednici chladit alespoň hodinu.

Okurková polévka je skvělá jako předkrm v horkém létě. Podávat ji můžeme s opečeným toastem nebo bagetkou. Místo pažitky můžeme použít kopr a pro zpestření také můžeme přidat nadrobno nasekané chilli.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí