

Ledová okurková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Salátové okurky 500 g
- Jarní cibulky 5 ks
- Hustý bílý jogurt 250 ml
- Zakysaná smetana 125 ml
- Citron - šťáva 1 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Bílý pepř - dle chuti 2 špetka
- Lístky máty, nasekané 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

500 g salátových okurek rozkrojte podélně, odstraňte semínka a rozmixujte je s 5 jarními cibulkami a 250 ml vody. Přidejte 250 ml hustého bílého jogurtu, 125 ml zakysané smetany, šťávu z citronu a znovu mixujte. Dochutěte solí a bílým pepřem. Přendejte do mísy, vmíchejte hrst nasekaných lístků máty a hodinu chladte.