Voňavá jogurtová polévka s okurkou

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Salátové okurky, nahrubo nasekané 2 ks
- Řecký jogurt 500 ml
- Studený kuřecí vývar 300 ml
- Prolisovaný česnek 2 stroužek
- Lístky máty 1 hrst
- Krajíčky Knäckebrotu 2 ks
- Extra panenský olivový olej 2 lžíce
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do mixéru vložte spolu s okurkami jogurt, vývar, česnek, mátu a ochuťte solí a pepřem. Rozmixujte, aby vznikla hladká směs. Přelijte ji do nádoby, kterou můžete uložit do mrazáku, a dejte na dvacet minut chladit.

2. Před podáváním rozpalte gril. Po jedné straně namažte oba knäckebroty dvěma lžičkami olivového oleje a vložte je asi na minutu pod gril, aby byly křupavé a zbarvené dozlatova.

3. Polévku podávejte ve vychlazených miskách či sklenicích. Zakápněte zbytkem olivového oleje a

dochuťte drceným černým pepřem. K polévce přiložte rozpůlený opečený knäckebrot.