

Studená okurková polévka s mátou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Středně velké salátové okurky, oloupané a nahrubo nakrájené 4 ks
- Zakysaná smetana 350 ml
- Kůra z půlky citronu 0.5 ks
- Šťáva z jednoho a půl citronu 1.5 ks
- Nadrčené lístky máty 1 lžíce
- Přírodní krupicový cukr 4 lžíce
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Okurky s mátou rozmixujte. Pak přimíchejte zakysanou smetanu, přidejte citronovou šťávu i kůru a cukr. Promíchejte, ochutnejte a po libosti dochuťte solí a pepřem.
2. Takto připravenou polévku uložte na dvě hodiny do chladničky. Podávejte studené, zdobené mátou a plátky okurek.