

Aščábádská okroška

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- kefír 3 dl
- hovězí maso 100 g
- okurky 60 g
- cibule 30 g
- smetana 20 g
- kopr 5 g
- vajíčko 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Uzbekistán

Počet porcí: 1

Postup:

1. Vařené maso, okurky, cibuli, vajíčko a kopr nakrájíme nadrobno
2. Všechny ingredience zamícháme do zředěného kefíru
3. Okrošku dáme do ledničky dobře vychladit.

Poznámka:

kefír sředíme vodou 3:1
je to studená polévka bez vaření