

Studená ředkvičková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- ředkvičky 2 svazek
- jogurt bílý 600 ml
- citronová šťáva 1 lžíce
- olej olivový 1 lžíce
- pepř 1 špetka
- dle chuti sůl 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ředkvičky očistíme, omyjeme a nastrouháme na hrubém struhadle, několik ředkviček odložíme stranou na ozdobu.

V míse smícháme bílý jogurt s citronovou šťávou a olivovým olejem, vmícháme nastrouhané ředkvičky, osolíme, opepříme a směs důkladně promícháme.

Připravenou studenou ředkvičkovou polévku rozdělíme do čtyř misek a podáváme ji ozdobenou tenkými plátky ředkviček.