

Okurková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- salátová okurka 1 ks
- česnek 2 stroužek
- voda 1.4 l
- nesvařené mléko 1.4 l
- bílý jogurt 250 ml
- olej 3 lžíce
- kopr 1 svazek
- citrónová šťáva 1 lžíce
- salátová okurka 1 ks
- česnek 2 stroužek
- voda 1.4 l
- nesvařené mléko 1.4 l
- bílý jogurt 250 ml
- olej 3 lžíce
- kopr 1 svazek
- citrónová šťáva 1 lžíce
- salátová okurka 1 ks
- česnek 2 stroužek
- voda 1.4 l
- nesvařené mléko 1.4 l
- bílý jogurt 250 ml
- olej 3 lžíce
- kopr 1 svazek

- citrónová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Česnek utřeme se solí, vložíme ho do porcelánové misky a za stálého míchání přiléváme olej
2. Do této směsi dáme oloupanou, nahrubo ustrouhanou okurku
3. Zalijeme jogurtem, v němž jsme rozšlehali mléko a vodu
4. Okořeníme pepřem, jemně usekaným koprem, vše dobře promícháme, ochutíme citrónovou šťávou, dle potřeby osolíme
5. V lednici necháme chvíli vychladit.