

Studená okurková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Salátové okurky 2 ks
- Česnek 4 stroužek
- Podmáslí 500 ml
- Bílý jogurt 150 ml
- Oříšky kešú 50 g
- Kopr 1 hrst
- Šťáva z limetky 1 ks
- Olivový olej dle potřeby 1 ks
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Uzený losos 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté salátové okurky nastrouhejte na tenké plátky, přidejte jemně nasekaný česnek, smíchejte s podmáslím a jogurtem. Přimíchejte nasucho opražené a nasekané oříšky, kopr, šťávu z limekty a dochuťte olivovým olejem, solí a pepřem. Polévku podávejte s proužky uzeného lososa.