

Chlazená okurková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Salátová okurka - bez jadérek, oloupané 250 g
- Voda 150 ml
- Bílý jogurt nízkotučný 200 ml
- Jarní cibulka - nakrájená na kousky 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Petrželová nať 2 lžíce
- Kopr 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 260 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Salátovou okurku po oloupaní rozkrojte podélně na polovinu a vydlabejte všechna jadérka. Pak okurku rozkrájejte na větší kusy. Vložte do mixéru společně se všemi dalšími ingrediencemi. Dobře rozmixujte, dochuťte solí a pepřem, je-li třeba, znovu zamíchejte a dejte chladit do lednice na několik hodin, ale klidně i přes noc.

Podávejte chlazené za horkých letních dnů.