

Studená okurková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Salátová okurka 1 ks
- Jogurt 2 ks
- Mléko 250 ml
- Olej 3 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Kopr 1 hrst
- Pepř 1 špetka
- Sůl 2 špetka
- Voda 250 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Česnek utřený se solí vložíme do misky a za stálého míchání přikapáváme olej. Přidáme oloupanou, na kostičky nakrájenou okurku, jogurt rozmíchaný s mlékem a vodou a drobně nakrájený kopr, pepř, promícháme a vychladíme.