



Chłodnik z ogórkiem i rzodkiewką

Autor: najlepszewkuchni.pl

Chłodnik z ogórkiem i rzodkiewką to smaczna zupa nie tylko na lato. Świetnie smakuje również zimą. Prosta w wykonaniu, nie wymaga zbyt wielu składników, a efektem jest pyszne, zdrowe danie dla całej rodziny. Polecane na niedzielny obiad i nie tylko.

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ogórki i rzodkiewki dokładnie myjemy. Ogórki razem z połową rzodkiewek ścieramy na tarce o grubych oczkach.

Krok 2

Tak przygotowane warzywa dodajemy do śmietanki łaciatej. Dodajemy również drobno posiekany koper i szczypiorek.

Krok 3

Chłodnik doprawiamy do smaku solą, pieprzem oraz kolendrą. Dekorujemy pozostałymi rzodkiewkami.

Składniki:

- 1 ogórek długi szklarniowy
- 6 rzodkiewek
- 650 ml Śmietanki Łaciatej 12%
- 2 łyżki kopru
- 2 łyżki szczypiorku
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- ½ łyżeczki kolendry