



Chłodnik ogórkowy

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ogórki dokładnie myjemy i odcinamy końcówki. 800 g kroimy i przekładamy do miski blendera. Dodajemy kefir, śmietankę, oliwę, czosnek i miksujemy do uzyskania gładkiej konsystencji.

Krok 2

Zupę przekładamy do garnka. Resztę ogórków ścieramy na tarce o średnich oczkach. Zioła kroimy drobno. Ogórki i zioła dodajemy do zupy i mieszamy, przyprawiamy solą i pieprzem. Chłodzimy w lodówce przez godzinę.

Krok 3

Podajemy z pieczywem, ziołami i śmietanką. [ROZWIĄŻ QUIZ>>](#)

Składniki:

700 ml kefiru

300 ml śmietanki Łaciata 18 %

2 ząbki czosnku

1 kg ogórków gruntowych

$\frac{1}{3}$ szklanki koperku

$\frac{1}{3}$ szklanki mięty

2 łyżki oliwy z oliwek

Sól i pieprz