

Biały chłodnik



50 min.



4 os.



300 kcal/os.



ok 5.50 zł/os.

Składniki

- jogurt naturalny – 0,5 l
- zsiadłe mleko – 0,5 l
- koperek – 1 pęczek
- szczypiorek – 1 pęczek
- ogórek szklarniowy – 2 szt.
- czosnek – 2 ząbki
- rzodkiewka – 1 pęczek
- oliwa z oliwek – 6 łyżek stołowych
- masło klarowane – 2 łyżeczki
- orzechy włoskie – 100 g
- sól morską, świeżo mielony pieprz do smaku

Sposób przygotowania

Ogórki obierz i przetnij wzdłuż, usuń pestki, a następnie pokrój w kostkę. Koperek i szczypiorek posiekaj, czosnek przeciśnij przez praskę, rzodkiewki zetrzyj na tarce lub pokrój w drobną kostkę.

Całość zalej jogurtem naturalnym i zsiadłym mlekiem, dodaj oliwę z oliwek, sól i pieprz, dokładnie wymieszaj.

Odstaw do lodówki na min. 30 minut. W tym czasie rozgrzej masło klarowane na patelni i podpraż orzechy włoskie, aż do zarumienienia.

Chłodnik udekoruj prażonymi orzechami, szczypiorkiem i odrobiną oliwy.