

Studená uhorková polievka

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Uhorky nakrájame na tenké kolieska, nasolíme ich a keď zmäknú, zlejeme prebytočnú tekutinu. Posypeme paprikou a korením. Rozhabarkujeme jogurty a vylejeme na uhorky. Všetko dobre premiešame a podľa chuti ešte dosolíme. Podávame vychladené – v horúcom lete na olovrant, alebo ako ľahkú večeru.

Ingrediencie

- **Uhorka hadovka** - 300 g
- **Kôpor** - 7 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Paprika sladká mletá** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g** - 270 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

