

Chłodnik wegetariański

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszna zupka dla wegetarian!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- melon (ok.1,5 kg) -
- 4 szklanki wywaru warzywnego -
- 1-2 ząbki czosnku -
- łyżka majonezu -
- łyżka mielonej słodkiej papryki -
- sól -
- 4 kromki pieczywa tostowego -
- łyżka masła -
- kilka gałązek koperku do dekoracji -

Etapy przyrządzania:

1. Melon umyc, osuszyć, przekroić na pół, usunąć pestki, obrać ze skory, a miąższ zmiksować i wstawić do lodówki na 1-2 godziny. Posiekany czosnek utrzeć z solą, papryką i majonezem na jednolity krem, połączyć ze zmiksowanym melonem i przestudzonym wywarem z warzyw. Bardzo dokładnie wymieszać, przetrzeć przez sito, mocno schłodzić. Chłodnik podawać z drobnymi grzankami z chleba tostowego usmażonymi na masle, udekorowany gałązkami koperku

