

Chłodnik ogórkowy z krewetkami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny pomysł na chłodniczek.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 średni ogórek sałatkowy -
- 10 dag krewetek z puszki lub marynowanego łososa -
- 2 ząbki czosnku -
- 100 ml jogurtu -
- po 1/2 czerwonego, zielonego i żółtego strąka papryki -
- 1/2 pęczka szczypiorku -
- 1 łyżka posiekanego koperku -
- sól -
- biały pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Obieramy ogórek i wydrążamy z niego pestki. Miąższ kroimy na małe kawałki. Dodajemy jogurt, ząbki czosnku i miskujemy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem, Chłodzimy.
Paprykę oczyszczamy z pestek i kroimy ją w kostkę, następnie drobno siekamy szczypiorek. Wszystko dodajemy do jogurtu.
Zupe rozlewamy do zimnych talerzy, nakładamy krewetki lub pokrojonego łososa i posypujemy posiekanym koperkiem.

