

Studená polévka

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

0,5 salátové okurky

1 avokádo

1 šalotka nebo pórek

1 stroužek česneku

2 lžičky čerstvého koriandru

2 lžičky citronové šťávy

0,5 hrnku bílého jogurtu

0,5 hrnku studené vody

0,5 hrnku kostek ledu

Postup

Postup přípravy: Okurku i avokádo oloupeme, spolu se šalotkou nakrájíme na kostky. Všechny ingredience dáme do mixéru a rozmixujeme, dokud nám nevznikne jemná polévka. Osolíme, opepříme a ozdobíme lístky koriandru. Místo vody můžeme použít kuřecí vývar, pak ale přidáme alespoň o jednu lžičku citronové šťávy navíc. Lepší je také nechat polévku chvíli odstát, aby se chutě lépe promísily.