

Studená okurková omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g salátové okurky

80 g plnotučného bílého jogurtu

100 g zakysané smetany

1 svazek kopru

4 lžičky vegety

1 lžice olivového oleje

Postup

Okurku oloupeme a nahrubo nastrouháme, přebytečnou vodu vymačkáme. Přilijeme jogurt a zakysanou smetanu a dobře promícháme. Kopr jemně nasekáme a přidáme do omáčky spolu s vegetou a olejem, zamícháme a necháme asi 30 minut uležet. Před podáváním ozdobíme snítkou kopru.