

Zielony chłodnik ogórkowo-koperkowy

- Ogórek umyć nie obierać, pokroić na kawałki.
- Koperek i natkę opłukać i osuszyć.
- Obrać czosnek.
- Wszystko zmiksować blenderem z dodatkiem oliwy i jogurtu.
- Chłodnik doprawić do smaku sokiem z cytryny, solą i mieloną papryką. Naczynie z chłodnikiem wstawić na kilka godzin do lodówki, doskonały na upalne dni.



Degustacja odbyła się 24.06.2015r. na Zwoli w świetlicy Koła Gospodyń Wiejskich.