

Zielony chłodnik ogórkowo - koperkowy

Zupa przygotowana została przez Koło Gospodyń Wiejskich na Zwoli

Przepis:

1. Ogórek umyć nie obierać, pokroić na kawałki.
2. Koperek i natkę opłukać i osuszyć.
3. Oprać czosnek.
4. Wszystko zmiksować blenderem z dodatkiem oliwy i jogurtu.
5. 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 Konkursowej zupy odbyła się 24 czerwca 2015 roku w Zwoli gmina Zaniemyśl.