

Chłodnik ogórkowy

data aktualizacji: 2021.06.21 autor: Redakcja



Składniki

- 1 litr maślanki
- 5 sztuk ogórków gruntowych
- 2 ząbki czosnku
- 1 pęczek szczypiorku
- 1 pęczek koperku
- ½ łyżeczki cukru
- pieprz biały

- sól

Przygotowanie

- Maślanę przelewamy do garnka. Dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek. Ogórki obieramy i kroimy w kostkę. Koperek i szczypiorek drobno siekamy. Wszystkie składniki łączymy ze sobą, doprawiamy do smaku przyprawami i wstawiamy do lodówki na około pół godziny. Podajemy z młodymi ziemniakami posypanymi świeżo posiekanym koperkiem.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/38888-chlodnik-ogorkowy>