






## Chłodnik ogórkowy

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- ogórki - 2 sztuki
- jogurt grecki - 300 mililitrów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- koperek - 3 łyżki
- włoskie orzechy - 115 gramów
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej z orzechów arachidowych - 2 łyżki
- woda - 400 mililitrów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Bulion na włoszczyźnie Knorr zagotuj z 400 mililitrami wody. Odstaw do ostygnięcia.
2. Ogórki obierz i pokrój w drobną kosteczkę.
3. Jogurt wymieszaj dokładnie z bulionem, dodaj posiekany koper, czosnek i olej orzechowy.
4. Dodaj pokrojone ogórki i dokładnie wymieszaj.
5. Chłodnik ogórkowy najlepiej smakuje schłodzony w lodówce przez około 4 godziny. Przed podaniem udekoruj resztą posiekanego koperku i orzechami

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)