

Hladna supa od krastavaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 krastavca
- **400** ml jogurta
- 2 **kašikesoka** od limuna
- 1 **cenbijelog** luka
- 1 **kašikasosa** od hrena (rena)
- **po ukususo**
- biber
- mljevena crvena paprika ili cili
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

Oguliti krastavce i narezati na parcad. Staviti u blender krastavce i protisnut češnjak, pa izmiksati. Dodati sos od hrena i jogurt, zaciniti po ukusu, pa još kratko miksati. Ohladiti u frižideru.

Sipati hladnu supu, dodatno zaciniti (po ukusu), pokapati maslinovim uljem, pa poslužiti!

Savet