

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 ukususu**
- biber
- mljevena crvena paprika ili cili
- **malomaslinovog ulja**

Priprema

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

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

Savet