

Chłodnik arbuzowy z ogórkiem

data aktualizacji: 2021.07.01 autor: Redakcja



Składniki

- 1/2 kg schłodzonego arbuza
- 2 ogórki gruntowe
- 2 łyżki miodu
- sok z 1/2 limonki
- kilka kostek lodu
- kilka listków mięty
- pieprz

Ogórka obieramy i kroimy w drobną kostkę, przekładamy do miski.

Z kawałka arbuza wydrążamy 3 kulki do dekoracji a pozostałą jego część kroimy w grubą kostkę i pozbawiamy pestek. Do blendera wrzucamy arbuza, dolewamy miód i sok z cytryny, dorzucamy kostki lodu i mięte i miksujemy dosłownie przez kilka sekund.

Do talerzy wkładamy pokrojonego ogórka, zalewamy go chłodnikiem arbuzowym, dekorujemy wydrążonymi kulkami i listkami mięty. Podajemy od razu, dopóki zupa jest jeszcze mocno

schłodzona.

Ogórka obieramy i kroimy w drobną kostkę, przekładamy do miski.

Z kawałka arbuza wydrążamy 3 kulki do dekoracji a pozostałą jego część kroimy w grubą kostkę i pozbawiamy pestek. Do naczynia miksującego wrzucamy arbuza, dolewamy miód i sok z cytryny, dorzucamy kostki lodu i miętę i miksujemy 10s/obr.8.

Do talerzy wkładamy pokrojonego ogórka, zalewamy go chłodnikiem arbuzowym, dekorujemy wydrążonymi kulkami i listkami mięty. Podajemy od razu, dopóki zupa jest jeszcze mocno schłodzona

Smacznego!

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/38937-chlodnik-arbuzowy-z-ogorkiem>