

Chłodnik ogórkowy

Autor: **Armidia**Przepisów: **10** Ocena: **323**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Ogórek wężowy - długi
- Cebula cukrowa - duża
- Kwaśna śmietana 22% - 1 opakowanie
- Zimna przegotowana woda - 1,5 litra
- sól, pieprz
- kwasek cytrynowy

Sposób przygotowania:

- 1 Wodę zagotować, odstawić do wystudzenia, potem schłodzić. Ogórka obrać, przekroić wzdłuż na pół, każdą z połówek jeszcze raz przekroić wzdłuż. Można usunąć część z nasionami, ale niekoniecznie. Ogórka pokroić w plasterki, cebulę w drobną kosteczkę, włożyć wszystko do głębokiej miski, posolić, popieprzyć, posypać szczyptą kwasku cytrynowego, wymieszać i odstawić w chłodne miejsce na 2 godziny. Po tym czasie zmieszać zimną wodę ze śmietaną, zalać ogórki, wymieszać, doprawić do smaku solą, pieprzem i kwaskiem cytrynowym – powinno być raczej kwaśne i niezbyt gęste. Znakomity dodatek do młodych ziemniaczków z koperkiem i chrupiącymi skwarkami z boczku. Smacznego !

Twoje notatki do przepisu: