

Hladna juha od krastavaca i jogurta



Autorica: Monika Topolko

Za 500ml juhe

Vrijeme pripreme: 15min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Juhe & variva, Vegetarijanska jela

Ovu osvježavajuću juhu poslužite sa malo jogurta i nekoliko kapi kvalitetnog maslinovog ulja. Dodajte i žlicu fino nasjeckanog svježeg krastavca za potpuni doživljaj. Ukoliko juhu poslužujete kao glavni obrok, svakako joj dodajte pogačice s parmezanom ili hrskave kruščiće.

Sastojci

400g oguljenih i grubo nasjeckanih svježih krastavaca (otprilike 2 srednje veličine)

120g čvrstog jogurta

korica pola limuna

2 žlice limunovog soka

1/4 žličice wasabi paste (ili hrena)

veliki prstohvat soli

malo svježeg mljeveno papra

prstohvat tucane ljute papričice

Postupak

Sve sastojke ubacite u blender i miksajte dok ne dobijete glatku juhu. Po potrebi dosolite ili dodajte limunovog sok, a zatim stavite u hladnjak na 30 minuta prije posluživanja.