Studená okurková polévka Tarator

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	salátová okurka
4 stroužky	česnek
	sůl
3 lžíce	nasekané vlašské ořechy
50 ml	olivový olej
trochu	čerstvý kopr
1/2 litru	acidofilní mléko
2 ks	bílý jogurt
	citronová šťáva
	ředkvičky, okurka, nasekané vlašské ořechy a čerstvý koriandr, zelená petrželka či kopr (na ozdobu)



Postup přípravy

Salátovou okurku omyjeme (neloupeme) a nahrubo nastrouháme. Česnek utřeme se solí a spolu s nasekanými vlašskými ořechy dáme do mísy. Za stálého míchání přidáváme olivový olej. Poté vmícháme i nastrouhanou okurku, nasekaný čerstvý kopr, acidofilní mléko a bílý jogurt. Podle chuti okyselíme citronovou šťávou a polévku dáme vychladit. Řádně vychlazenou ji nalijeme na talíře, ozdobíme plátky okurky, ředkvičky, koriandrem (popř. petrželkou či koprem), nasekanými oříšky a ihned podáváme.