Studená polévka s ředkvičkami, okurkou a koprem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

600 ml	podmáslí
100 ml	řecký jogurt
3 ks	okurky
12 ks	ředkvičky
4 ks	vejce
	sůl a mletý pepř
1 stroužek	česnek
1 lžíce	kopr



Postup přípravy

Vejce uvařená natvrdo nakrájíme na kolečka. Poté nakrájíme ředkvičky, okurky a kopr. Zeleninu smícháme s podmáslím, řeckým jogurtem a kořením. Na talířích ozdobíme vajíčkem a snítkami kopru.