

CHŁODNIK Z KISZONYCH POMIDORÓW

6 Porcje | Czas przygotowania 15 min

SKŁADNIKI

3 sztuki / pomidora malinowego

6 sztuk / pomidorów kiszonych

2 ząbki / czosnku

½ sztuki / czerwonej cebuli

1 sztuka / ogórka

5 sztuk / rzodkiewki

1 pęczek / koperku

300 ml / maślanki

200 ml / jogurtu naturalnego

Sól, pieprz

Świeża kolendra

Ser gorgonzola

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Pomidory malinowe sparzamy i obieramy ze skórki. Następnie kroimy je na mniejsze części. [Kiszone pomidory](#) obieramy ze skórki i kroimy na mniejsze kawałki. Czerwoną cebulę obieramy i kroimy w kostkę. Ogórki obieramy i kroimy w kostkę. Rzodkiewki myjemy i kroimy w drobne paski. Koperk myjemy i siekamy. Ząbki czosnku obieramy i rozgniatamy z solą na desce. Następnie przekładamy do naczynia, w którym będziemy mieszać nasz chłodnik. Do czosnku dodajemy pokrojoną czerwoną cebulę,

LISTA ZAKUPÓW

3 pomidory malinowe

6 kiszonych pomidorów

Czosnek

Czerwona cebula

Ogórek gruntowy

Rzodkiewki

Koperek

Maślanka

Jogurt naturalny

Świeża kolendra

Gorgonzola

pomidory malinowe i kiszony pomidor. Całość blendujemy. Do zblendowanej masy dodajemy maślanę i jogurt naturalny. Dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy pokrojonego ogórka, rzodkiewkę i posiekany koperek. Mieszamy. Tak przygotowany chłodnik odstawiamy do lodówki na kilka godzin do schłodzenia.

Schłodzony chłodnik podajemy z serem gorgonzola, świeżą kolendrą i grzanką z pieczywa tostowego.