

# Chłodnik rzodkiewkowo - ogórkowy

## Przepis

---

### Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 4

---

### Użyte akcesoria :

- nóż

---

### Przygotowanie :

Krok 1 - 1 pęczek rzodkiewek oczyścić z liści i korzeni, 200 g ogórka umyć, umyć, pokroić na kawałki grubości ok 2cm, 1 mały pęczek koperku posiekać.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć oczyszczone rzodkiewki i 200 g pokrojonych na kawałki świeżych ogórków. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, posiekać rzodkiewki i ogórki – czas 6 sekund, prędkość 5.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zebrać warzywa ze ścian naczynia. Dodać 500 g kefiru, 200 g gęstego jogurtu naturalnego, 1 płaską łyżeczkę soli i 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać chłodnik – czas 25 sekund, prędkość 3.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie doprawić solą i pieprzem. Podawać np. z młodymi ziemniakami z koperkiem.