

Kefirowy chłodnik

Przepis dodany przez użytkownika trini6



chłodnik

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kefir - 3 szkl.
- śmietana - 1 szkl.
- dymka ze szczypiorkiem - 2 szt.
- papryka -
- pomidor -

Etapy przyrządzania:

1. Kefir i śmietanę schłodzić w lodówce.

2.



Dymki oczyścić, pokroić w krążki. Szczypiorek opłukać posiekać

3. Paprykę umyć, oczyścić, pokroić w małą kostkę. Pomidor umyć pokroić w kostkę

4. Kefir zmiksować w garnku ze śmietaną. Dodać wszystkie warzywa, przyprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać