

Studená avokádová polévka se zakysanou-smetanou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Avokádo rozkrojíme na polovinu. Vyjmeme pecku, dužinu vydlabeme a dáme do mixéru. Okurku oloupeme, rozkrojíme po délce a lžičkou odstraníme měkký střed se semínky. Pevnou dužinu nakrájíme na kostky a dáme do mixéru. Přidáme stroužek česneku a zázvor nakrájený nadrobno. Zalijeme podmáslem, přidáme šťávu vymačkanou z citronu a olivový olej. Rozmixujeme na hladký krém a dáme do lednice vychladit. Podáváme se zakysanou smetanou a lístky bazalky.

Ingredience

- **Okurka hadovka** - 300 g
- **Česnek** - 10 g
- **Citróny** - 50 g
- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Avokádo** - 150 g
- **Jihočeské podmásli kysané 0,5 % 1000 g** - 250 g
- **Jihočeská zakysaná smetana min. 15% laktóza < 0,01% 200 g, tuk min. 15%** - 60 g

