



Фото: © chandernid85 / Freepik

Холодный австрийский огуречный суп

Каждая страна имеет свои уникальные рецепты холодных супов, которые отражают ее кулинарные традиции и содержат региональные ингредиенты. В этом номере мы хотим поделиться с вами рецептом холодного супа, который часто можно встретить в меню ресторанов по всей Ав-

стрии в летние дни. Возможно, этот рецепт не является исконно австрийским, тем не менее он завоевал популярность в альпийской республике благодаря своему освежающему вкусу и простоте приготовления.

Вам понадобится:

- ✓ 1 луковица
- ✓ 1 зубчик чеснока

- ✓ 1 ст. л. растительного масла
- ✓ 2 салатных огурца
- ✓ 200 г нежирной сметаны
- ✓ 200 мл овощного бульона
- ✓ 2 ст. л. уксуса
- ✓ соль, сахар, перец, зелень укропа
- ✓ 2 ст. л. жирной сметаны
- ✓ 8 ломтиков цельнозернового хлеба
- ✓ 4 ст. л. оливкового масла

Приготовление:

1 Лук и чеснок мелко нарежьте и обжарьте на сковороде на растительном масле до прозрачности.

2 Огурцы очистите от кожуры. Полтора огурца нарежьте крупными кусками и вместе с луком и чесноком положите в миску. Добавьте сметану, уксус и бульон, затем всё тщательно измельчите блендером. Приправьте солью, сахаром и перцем. Поставьте суп в морозилку на 20 минут или в холодильник на 1 час, чтобы он охладился.

3 Половину оставшегося огурца нарежьте тонкими ломтиками, а другую половину – мелкими кубиками.

4 Зелень укропа мелко нарежьте и смешайте с двумя столовыми ложками жирной сметаны, приправьте по вкусу. Намажьте цельнозерновой хлеб приготовленной пастой и положите сверху ломтики огурца.

5 Разлейте суп по глубоким тарелкам, украсьте огуречными кубиками и оливковым маслом, подавайте с приготовленными ломтиками хлеба.

По материалам www.meinsonntag.at