Wegański chłodnik arbuzowy z pomidorami, ogórkiem i chlebem

Szybko Tanio Smacznie

Polecane na: **jednogarnkowe, przystawki i przekąski, zupa**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- arbuz (miąższ) - 1 kg
- pomidory - 1 kg
- ogórek wężowy - 1/2 szt.
- chleb - 500 g
- ocet - 5 łyżka
- sól, pieprz - do smaku
- olej arganowy - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Lato, lato, lato czeka, razem z latem czeka...chłodnik!Na zbliżające się upały, czy po prostu ciepłe dni polecamy Wam chłodnik arbuzowy. Sycący, orzeźwiający, niemal idealny (bo czas przygotowania też nie jest długi). Kupujcie przepyszne, aromatyczne pomidory i maszerujcie do kuchni. Potem nie zostaje nic innego niż delektować się przepyszną, chłodną zupą w upalnie dni!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Miąższ z arbuza, 2/3 pomidorów oraz chleba pokrojonego w kostkę umieszczamy w misce/malakserze i miksujemy do otrzymania jednolitej konsystencji. Przyprawiamy do smaku solą, pieprzem, octem i olejem arganowym. Odstawiamy najlepiej na noc do lodówki, ale jeżeli nie macie takiej możliwości 1-2 h będą wystarczające (proponuję wtedy użyć składniki prosto z lodówki). Resztę pomidorów i ogórka wężowego kroimy w kostkę.
Do bulionówek nalewamy chłodnik i ozdabiamy warzywami pokrojonymi w kostkę.

Życzę Wam smacznej ochłody!
ps. chłodnik zabierzcie ze sobą do pracy w pojemniku, możecie też zabrać na piknik - wtedy umieśćcie w termosie! Smacznego!