

# Jogurtová polévka s koprem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 30min , Porce: 2

**321** kalorií , **2 g** cukrů , **15 g** tuků , **29 g** bílkovin

**Autor:** Hloušková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/jogurtova-polevka-s-koprem>

## Příprava

Jogurt rozmícháme se studenou vodou.  
Šunku, vejce uvařené natvrdo a očištěnou okurku bez semen nakrájíme na kostičky.  
Kopr nasekáme nadrobno a vše přidáme do rozmíchaného jogurtu, osolíme a promícháme.  
Podáváme vychlazené.

## Ingredience

- ✓ 300 g bílého jogurtu
- ✓ 3 dcl vody
- ✓ 50 g šunky
- ✓ 1 natvrdo uvařené vejce
- ✓ 100 g okurky
- ✓ hrst kopru
- ✓ sůl

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Rychlovka, Rodina, Polévka