



מרק מלפפונים קר של רותם ליברזון

מצרכים:

- 15 מלפפונים קטנים נוקשים וטריים מאד
- 1 כוס יוגורט יווני
- שן שום אחת
- 1 כף מיץ ליים
- 1 כף חומץ אורז
- 1 כפית שמן שומשום
- 1 כפית סוכר
- חופן כוסברה קצוצה גס
- 1/4 כוס פטרוזליה קצוצה
- מלח, פלפל שחור לפי הטעם
- לקישוט ☑ רבע ליים, עלי כוסברה, שמן צ'ילי חריף לפי טעמכם, שמן שומשום.

אופן ההכנה:

חותכים את המלפפונים לאורכם ומוציאים בעזרת כפית את הגרעינים.

מכניסים את כל המצרכים למיכל הויטמיקס.

מפעילים על מהירות נמוכה ולהגביר בהדרגה עד מהירות 8, ולטחון במשך 2 דקות עד לקבלת מחית קרמית וחלקה. טועמים ומתבלים במלח ופלפל לפי הטעם.

מקשטים בחצי ליים, 2 טיפות שמן שומשום, מעט כוסברה ושמן צ'ילי חריף לטעמכם.

* המתכון באדיבות **רותם ליברזון**