



Hunaja-kurkkukeitto

Aineet: 1 prk fetajuustoa (200 g)
200 g kurkkua
1 dl mustia oliiveja
½ punaista tai keltaista paprikaa
1 l maustamatonta jogurttia tai rasvatonta A-jogurttia
1-2 valkosipulin kynttä, murskattuna
1 rkl sitruunamehua
2 rkl hunajaa
½ dl hienonnettua tilliä
1/4 tl rouhittua mustapippuria
n. ½ dl maitoa

Valmistus: Huuhtelee ja hienonna fetajuusto.

Raasta kurkku ja valuta ylimääräinen neste pois.

Hienonna oliivit ja leikkaa paprika pieniksi kuutioiksi.

Sekoita ainekset jogurtin joukkoon ja mausta. Tarkista maku ja lisää mausteita, jos haluat.

Ohenna keitto tarvittaessa maidolla. Tarjoa kylmänä tuoreiden sämpylöiden tai patongin kanssa.