

# Hideg uborkaleves szarvassonkával

Szerző: Fehér Vivien

2008. május 16.

Utolsó frissítés: 2008. augusztus 06.

- 2 db kágyuborka
- 8 dl kefir
- 4 szelet szarvas sonka vagy pancetta
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 citrom reszelt héja
- 1 ek méz
- 1 kis csokor kapor
- 1 csipet só

Az uborkákat megpucoljuk, hosszban negyfelé vágjuk és a belsőt, üresen magházat kivágjuk. Az uborka héját ezután kockacukor nagyságú darabokra aprítjuk, és 4 leveses csészébe porciázzuk. Ezután az uborkák kivágott magházait, a káslappal megtöltött fokhagymát, a mézet és a hideg kefir alaposan összekeverjük a káshagynyi sóval, majd a végén hozzáadjuk a reszelt citromhéjat és a finomra vágott kaprot. Az így elkészített uborkakockákra félteként, a tetejére pedig apróra vágott szarvas sonkát vagy pancettát szórunk. Utóbbiakat a jobb hűtőszekrényben, vagy csemegeüzletekben tudjuk beszerezni.

Ezt a rendkívül egyszerű, fűszerek nélkül elkészíthető levest, hűtőszekrényben eltarthatjuk ajándéknak, forrási nyári napok pohárjával, melynek ízében és illatában egyaránt megjelenik a citrusosság, csak úgy mint citromsavai kitűnően összekeveredik az étellel.