

# Болгарский суп «Таратор» с грецкими орехами



## Ингредиенты

кефир 400 г  
вода 100 г  
грецкие орехи 5-6 шт.  
огурцы свежие 2 шт.  
чеснок 2 зубчика  
укроп 1 пучок  
перец черный молотый  
соль

## ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1 Вымыть и натереть свежие огурцы, очистить, измельчить чеснок. Мелко порубить вымытый и обсушенный укроп. Все ингредиенты выложить в тарелку, посолить и поперчить.

2 Грецкие орехи почистить и потолочь, чтобы получились кусочки средней величины. Залить смесью кефира и воды, посыпать орехами. При подаче украсить болгарский суп «Таратор» с грецкими орехами, веточкой петрушки или любой другой зеленью.