
Ogórki w jogurcie

Dodano: 2010-01-01 17:31:10

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1407 razy.

Kuchnia turecka

1/2 litra jogurtu lub śmietany (18 proce.)

2 roztarte ząbki czosnku

1/2 łyżki octu (6 proc.)

1-2 świeże obrane ogórki grubo posiekane

1 ogórek kwaszony grubo posiekany

sól i pieprz do smaku

mięta lub koperk posiekane

szczypiorek posiekany (dowolnie)

1. Jogurt wymieszać z czosnkiem, octem i solą.
 2. Osączone ogórki wymieszać jogurtem, doprawić pieprzem, wstawić pod przykryciem do lodówki na 2 godz.
 3. Sałatkę posypać mięta lub koperkiem i szczypiorkiem.
 4. Podawać do zimnych mięs lub szaszłyków.
- Proporcje dla 3-4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD