

---

# Tzatziki 4

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2170 razy.

Sa bardzo rozne sposoby przyrządzania.

Ja robie mniej wiecej w ten sposob (skladniki "spolszczone"): W drewnianej misce ucieram kilka zabkow czosnku z sola. Jak sie juz troche rozerta dodaje pomalu kilka lyzek oliwy z oliwek i jeszcze troche ucieram (jak sie to robi dobrze to powstanie gesta, biala, budyniowata masa). Mieszam to z jogurtem (naturalnym!) i dodaje surowe ogorki (jak lubisz, to lepiej ze skorka). Mozna doprawic octem winnym. Jezeli chcesz miec rzadsze cacyki, to ogorki lepiej zetrzec na tarce, jak gestsze - pokroic w drobna kostke a jogurt wymieszac z serkiem homogenizowanym. Mozna dodac posiekanie orzechy wloskie. Aha - w Bulgarii nazywa sie to "tarator". Mozna to jesc jako chlodnik, albo uzywac w roli dipa.

Pozdrawiam i smacznego

From: "Zbyszek" <okon@fnet.pl>