
Tzatziki 8

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2137 razy.

Jest to grecki dip z jogurtu

Widziałem już wiele przepisów, ale w żadnym nie podają, że trzeba odsączyć jogurt. Ja sam robię jogurt a później wlewam go na sitko ze ściereczką, po odlaniu około 1/3 serwatki ma właściwą konsystencję. 1 ogórka ścieram na tarce takiej jak do ziemniaków (nie używać miksera). Odlewam sok a miąższ dodaje do odsączonego jogurtu. Wciskam 1-2 ząbki czosnku, dodaję sól i pieprz. Mieszam.

Po wyłożeniu na talerzyk posypuję koperkiem i polewam odrobiną oliwy z oliwek.

Tzatziki muszą mieć konsystencję pomiędzy jogutem a serkiem homogenizowanym.

Jeśli ktoś nie ma czasu może zmieszać równe ilości jogurtu naturalnego i serka Tosca ale to już nie oryginał.

Można to jeść jako przystawkę z bułką, jako dodatek do szaszłyków, do gyrosa (a must, w Grecji maczają w tym nóż, ściskają bułką z gyrosem i wyciągają nóż)

From: arekpe@mp.pl (ArekPekala)