
Tarator

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3367 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 20 min + 2 godz

1 l jogurtu lub kefiru,

1 duży ogórek,

4 ząbki czosnku,

1 pieczek koperku,

2 łyżki oliwy, sol.

Do przybrania:

1/2 małego ogorka,

8 rzodkiewek,

4 gałązki zielonej pietruszki.

1. Jarzyny dokładnie opłukać pod bieżącą wodą. Koperek drobno pokroić. Czosnek obrać, drobno posiekać.

2. Ogórek obrać. Zetrzeć na tarce o dużych otworach, lekko osolic, odstawić na 10 min.

3. W wysokim naczyniu (najlepiej szklanym) ubić trzepaczką jogurt lub kefir.

Dodać lekko odcisnięty ogórek, koperek i rozarty czosnek, doprawić solą i oliwą. Dokładnie wymieszać, przykryć, wstawić do lodówki na 2-3 godz.

4. Rzodkiewki i poł ogorka pokroić w cienkie plasterki. Ogorka ze skórki nie obierać.

5. Przed podaniem tarator wymieszać i rozłożyć na talerze lub do miseczek. Każdą porcję przybrać zieloną pietruszką, plasterkami ogorka i rzodkiewki. Tarator można rozcieńczyć zimną, przegotowaną wodą. Do 1 l jogurtu dolać 200 ml wody i roztrzepać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 76.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)